i Grandi Vini
ENGLISH VERSION INCLUDED
COME CI VEDONO GLI ALTRI?
Lo abbiamo chiesto a Michel Rolland e a Monique Soltani
JOE BASTIANICH
Il giudice severo dal cuore friulano

Veneto
Toscana
CHIAROPURO
ROCCA SVEVA
SOLICUM
SOLIGO
DOCG
ALEATICO
PASSITO
DELL' ELBA
D.O.C.G.
CANTINA DI SOAVE
PAG. 52
CANTINA COLLI DEL SOLIGO
PAG. 54
LA FACCENDA
PAG. 47

Anno XII • Numero 92 • Settembre Ottobre 2016
www.igrandivini.com
In copertina Joe Bastianich

Editore
Cluster Editori
Registrazione Tribunale di Grosseto
n° 9 del 02/11/2005

Direzione e Redazione
Strada Massetana Romana 58/b - 53100 Siena (Italia)
Tel. 057745561 Fax 0577270774 - info@igrandivini.com

Direttore Responsabile
Giovanni Pellicci

Direttore Editoriale
Fabrizio Barbagli

Traduzioni a cura di
Mariavera Speciale

Hanno collaborato a questo numero
Stefania Abbattista, Barbara Amoroso, Elisa Berti, Lorenzo Bianciardi, Nicola Biasi, Pamela Bralia, Alberto Brilli, Claudia Cataldo, Marina Ciancaglini, Irene Graziotto, Chiara Martinelli, Enea Silvio Tafuro

Art Director
Linda Frosini

Stampa
Petruzzi – Via Venturelli, 7
Città di Castello (PG)

MISTO
Carta da fonti gestite in maniera responsabile
FSC® C017635

Concessionaria Pubblicità
Cluster Editori
Strada Massetana Romana 58/b
53100 Siena (Italia)
Tel. 0577 45561 – Fax 0577 270774
info@clustereditori.it

Account
Stefania Abbattista - stefania@igrandivini.com
Elisa Berti - elisaberti@clustereditori.it
Laura Dami - l.dami@igrandivini.com
Francesca Droghini – f.droghini@igrandivini.com
Carmela Malvinni - c.malvinni@clustereditori.it
Chiara Martinelli - c.martinelli@igrandivini.com
Tommaso Nutarelli - t.nutarelli@clustereditori.it
Giulia Spolidoro - g.spolidoro@clustereditori.it
Donatella Traetta - d.traetta@clustereditori.it

Associato a: Aderente al Sistema Confindustriale

ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA PERIODICA SPECIALIZZATA

Tra referendum e sfida sul valore

Autunno 2016. Sono due i temi di grande attualità mentre il **vigneto Italia** si avvia a concludere una vendemmia da circa **48,5 milioni di ettolitri** di vino (in leggero calo rispetto al 2015) che tratteggia il profilo di un'annata molto interessate, tornata ad essere in linea con la tradizione anche nelle tempistiche.
In questo scenario gli addetti ai lavori sono alle prese con due passaggi chiave, a partire dal **referendum costituzionale** in programma il prossimo **4 dicembre**, al centro di uno degli approfondimenti di questo numero in cui abbiamo sentito sia le ragioni del "si" che quelle del "no".
Cosa c'entra il vino, direte voi? C'entra eccome perché, che piaccia o meno, il Governo in carica ha posto grande attenzione alle tematiche agricole, con l'enologia in testa, specie nel supportare la fondamentale **missione export**. Non a caso, il Premier Matteo Renzi ha dato ufficialmente il via alla sua campagna elettorale a sostegno del "sì" parlando agli addetti della filiera agroalimentare, ai quali ha annunciato altri sgravi fiscali: quello dell'**Irpef agricola** a partire dal 2017. Le riforme che stanno interessando il settore – tra queste il **Testo Unico della Vite e del Vino** che ha finalmente ottenuto il via libera alla Camera e attende adesso il via libera definitivo dal Senato – potranno avere delle conseguenze in base all'esito referendario. Ad essere in ballo è infatti la **stabilità del sistema Italia** e la capacità di dare continuità politica e quindi economica a quanto è stato fatto fin qua. Anche nella **percezione** che del nostro Paese hanno all'estero.
Noi de ***I Grandi Vini* non ci schieriamo** in una direzione o in un'altra, non è nostro compito farlo. Ma ci limitiamo alla considerazione che il percorso politico attuale conoscerà, in base all'esito delle urne, un brusco rallentamento o una convinta accelerata. Per questo la partita in gioco è molto importante. Forse più importante di quanto traspare quotidianamente dal livello del dibattito politico, il quale finisce sempre in demagogie, proclami e strumentalizzazioni di vario tipo e gusto.
Dicevamo però che c'è un secondo tema chiave e che, secondo noi, è legato a doppio filo alla considerazione appena fatta sul futuro politico del nostro Paese. Mentre il programma Ocm Vino sta accumulando un preoccupante ritardo dovuto ai ricorsi presentati da alcuni soggetti esclusi dalla graduatoria nazionale, il settore è chiamato a confrontarsi con un nuovo obiettivo. Il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina già lo ha affermato da alcune settimane: "nel vino, dopo aver conquistato la leadership mondiale nella produzione, **vogliamo vincere anche la sfida del valore**".
E' questa la legittima ambizione di tutto un sistema tradizionalmente costretto ad inseguire – ad una certa distanza, va detto - la Francia, quando si tratta di analizzare l'importo economico delle nostre esportazioni.
Come fare quindi a raggiungere un **miglior apprezzamento dei nostri vini**? Dove dobbiamo e possiamo crescere, considerato che a tirare l'export sono sopratutto etichette vendute a cifre medio/basse? Per rispondere a queste domande abbiamo oltrepassato i nostri confini e sentito l'illustre parere di un guru dell'enologia mondiale quale **Michel Rolland** e quello di un'affermata giornalista statunitense come **Monique Soltani**, protagonisti ne ***L'Inchiesta*** firmata da Claudia Cataldo.
Per provare a vincere la sfida del valore, "l'Italia ha un punto a suo favore molto importante: una grandissima varietà di territori e una biodiversità unica. Qua, come ovunque, c'è sicuramente ancora un **significativo spazio di miglioramento**", spiega Rolland. Potrà bastare? "L'aspetto più difficile per il vino italiano è che molti ***wine-lovers*** americani in realtà non lo comprendono fino in fondo. Il sistema di classificazione può essere fonte di confusione per alcuni consumatori che vogliono acquistare una bottiglia: **troppe denominazioni**" aggiunge Soltani. Sta davvero e solo qui il problema?
Si tratta di punti di vista e approcci molto utili per avviare un ragionamento su un tema sul quale anche illustri produttori si aspettano, ancora, risposte e azioni da parte delle Istituzioni. In particolare dal Ministero delle Politiche Agricole e da quello dello Sviluppo Economico.
Se a Roma si esita, nelle nostre campagne c'è grande fervore con i produttori impegnati con la vendemmia 2016. Il nostro augurio è quello di dare vita a nuovi grandi vini ***made in Italy***. •

Giovanni Pellicci
Direttore Responsabile

Joe Bastianich

L'INCHIESTA
COME CI VEDONO GLI ALTRI
di Claudia Cataldo

SOMMARIO

Chef Haruo Ichikawa

di Marina Ciancaglini

24

NORME

TESTO UNICO, FINALMENTE IL VIA LIBERA DALLA CAMERA

Il Testo Unico del Vino ha finalmente avuto il via libera alla Camera dei Deputati. Dopo mesi di attesa, annunci anticipati e considerazioni di ogni tipo, il disegno di legge sulla "Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e commercio del vino", il quale conta otto Titoli e 90 articoli, è stato approvato dalla Camera dei Deputati e approda adesso al Senato per ottenere il via libera definitivo. Il testo punta a garantire una sola norma di riferimento per il settore vitivinicolo con l'obiettivo di accelerare il percorso di semplificazione burocratica. Tra le novità inserite è prevista una disposizione sulla salvaguardia dei vigneti eroici o storici al fine di promuovere interventi di ripristino recupero e salvaguardia di quei vigneti che insistono su aree soggette a rischio di dissesto idrogeologico o aventi particolare pregio paesaggistico. Nuova è anche la disciplina dell'attività di enoturismo, ossia tutte quelle pratiche riguardanti l'accoglienza e l'ospitalità dei turisti presso vigneti e cantine. Tra le principali innovazioni ci sono le semplificazioni per le comunicazioni da effettuare all'Ufficio territoriale del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) in merito alla planimetria dei locali degli stabilimenti enologici. Si prevede poi la facoltà per i vini Dop ed Igp di poter apporre in etichetta la denominazione di qualità, purché autorizzati dal Mipaaf d'intesa con la regione competente e si ribadisce che solo le denominazioni di origine possono prevedere l'indicazione di sottozone, oltre alla coesistenza di più Docg e/o Doc o Igt nell'ambito del medesimo territorio. A tutela del patrimonio viticolo nazionale viene stabilito che possono essere impiantate, reimpiantate o innestate soltanto le varietà di uva da vino iscritte al Registro nazionale delle varietà di viti e classificate per le relative aree amministrative come varietà idonee. Inoltre viene istituito dal Mipaaf uno schedario viticolo contenente informazioni aggiornate sul potenziale produttivo nel quale dovrà essere iscritta ogni unità vitata idonea alla produzione di uva da vino. E' poi previsto un sistema sanzionatorio meno soffocante per le imprese grazie ad una risoluzione preventiva delle irregolarità attraverso il ravvedimento operoso, prevedendo la riduzione delle sanzioni amministrative pecuniarie nel caso di violazioni riguardanti comunicazioni formali e qualora non sia già iniziato un procedimento da parte dell'organismo di controllo. Infine vengono previste norme per la produzione e la commercializzazione degli aceti ottenuti da materie prime diverse dal vino e per la tenuta dei registri di carico e scarico da parte di talune categorie di operatori del settore delle sostanze zuccherine.

Approvato il disegno di legge che punta ad alleggerire il settore vitivinicolo dalla burocrazia

CANTINA DI GONZAGA

IL VINO GIUSTO PER BRINDARE NELLA CAPITALE ITALIANA DELLA CULTURA?

È Manté, la linea dedicata alla nostra bella Mantova

Dalla Cantina di Gonzaga, tre vini per celebrare le nostre origini. Mantova infatti è stata fortezza della dinastia dei Gonzaga, patria del celebre Virgilio e oggi Capitale Italiana della Cultura.

È in questa atmosfera ricca di cultura che nasce la linea Manté. Tre vini (Rosso, Rosé ed Extra Dry) per ricordare la leggenda dell'indovina greca Manto che, fuggita dalla città di Tebe, giunse sulle rive del fiume Mincio per rigenerarsi insieme al figlio Ocno. In questa culla, riconosciuta dall'UNESCO patrimonio mondiale dell'umanità, prendono vita grandi lambruschi che arricchiscono il panorama enogastronomico mantovano.

Mantè è una linea di vini di pregio,ottima come accompagnamento per primi, secondi o aperitivi. Manté Extra Dry è lo spumante della Cantina di Gonzaga ottenuto dalla soffice pressatura delle uve e fermentazione a bassa temperatura. Risulta essere un vino gradevole e vellutato grazie ai sentori di agrumi che sfumano in sentori floreali. L'Extra Dry, prodotto dai vitigni "Lambrusco" e "Chardonnay", ha un gusto accattivante pieno e rotondo, che sprigiona freschezza e sapidità. È un vino versatile, perfetto per un brindisi nella Capitale Italiana della Cultura 2016. (I.G)

TENDENZE

I MILLENNIALS CINESI COMPRANO IN GDO E ONLINE

L'analisi delle abitudini d'acquisto delle nuove generazioni utili ai fini dell'export

nternet è il secondo canale di acquisto di vino per i *millennials* cinesi, dopo la Gdo (23%) e prima delle enoteche (8%). Il 13% dei giovani e ricchi consumatori del Paese del Dragone acquistano infatti il vino principalmente online: una quota altissima rispetto all'altro grande Paese buyer, gli Usa, dove la percentuale è del 3%. Il dato sale ancora per i *millennials* che comprano vino da consumare a casa: qui il web è luogo di acquisto per il 26% dei giovani cinesi, contro il 4% dei coetanei statunitensi. Sono questi i risultati diffusi da un'indagine condotta su 1.200 *millennials* cinesi e 2.300 giovani Usa realizzata dall'Osservatorio Business Strategies Paesi terzi in collaborazione con Nomisma/Wine Monitor. L'importanza del web per i giovani winelover cinesi emerge anche nelle modalità di approccio al vino: se infatti il 44% preferisce scoprire le caratteristiche del prodotto con le degustazioni al ristorante, è altrettanto importante (40%) la quota di chi lo fa attraverso la consultazione di siti e blog dedicati al vino, una percentuale quasi tripla rispetto a quanto registrato dai coetanei statunitensi (15%). Secondo Nomisma-Wine Monitor (su dati dogane), nei primi sette mesi 2016 l'Italia è il Paese tra i 'top exporter' in Cina che è cresciuto di più in termini percentuali, con un aumento – sullo stesso periodo del 2015 – del 28,1% (68,7mln di euro).

di Giovanni Pellicci

CLASSIFICHE

IL BRUNELLO DI MONTALCINO AL TOP DEI 50 MIGLIORI VINI ITALIANI

La Docg toscana spicca nella nuova edizione della classifica di Biwa

Il Brunello di Montalcino è di nuovo ai vertici dell'enologia nazionale. Almeno secondo la nuova edizione del Biwa, ovvero la classifica che dal 2012 premia i 50 migliori vini italiani. Nella nuova edizione al primo posto si è piazzato il Brunello Cerretalto 2010 di Casanova di Neri, già giudicato al top dai grandi critici americani. Al secondo posto Il Fiorduva Furore Bianco 2014 Costa d'Amalfi Doc di Marisa Cuomo e quindi il Sassicaia 2013 di Tenuta San Guido a completare il podio. Il riscatto del grande rosso toscano, rispetto al rivale storico Barolo, è confermato dalla presenza di altre 10 etichette, rispetto alle 8 della Docg piemontese, tra le 50 migliori scelte da una giuria composta da Luca Gardini, Andrea Grignaffini, Tim Aktin, Christy Canterbury, Kenichi Ohashi, Amaya Cervera, Pier Bergonzi, Daniele Cernilli, Antonio Paolini, Marco Tonelli e Luciano Ferraro.

STRATEGIE

ALLEANZA TRA CHIANTI CLASSICO E CHAMPAGNE

Ufficiale la candidatura a patrimonio dell'Umanità Unesco del territorio del Chianti

Lo Champagne e il Chianti Classico fanno squadra contro le frodi. In occasione dei festeggiamenti per i 300 anni dal bando mediceo di Cosimo III che nel 1716 delineò i confini territoriali, il Consorzio del Gallo Nero ha annunciato un importante accordo di collaborazione che si rifà ad un antico gemellaggio tra Firenze e Reims (città simbolo delle bollicine francesi) risalente al 1954. "Punteremo su vari fattori: dalle politiche di *governance* dei due territori alla tutela dei nostri nomi e marchi a livello mondiale. Lo Champagne ha tanto da insegnarci - ha detto il presidente del Consorzio **Sergio Zingarelli** -. A questo si aggiungono scambi culturali e di esperienze. Probabilmente faremo insieme anche delle campagne di comunicazione per affiancare due eccellenze della produzione vinicola, francese e italiana, nel mondo". A definirlo un passo storico è stato anche il sindaco di Firenze, Dario Nardella: "dopo decenni di miopi divisioni, c'è stata un'apertura a sfide più grandi". Il territorio che si divide a metà tra le splendide province di Firenze e Siena ha inoltre presentato ufficialmente la candidatura a patrimonio mondiale dell'Umanità Unesco e a fine ottobre, durante il Consiglio Unesco, verrà illustrato nel dettaglio il percorso. Nel frattempo è stato firmato il protocollo che punta a riconoscere il Chianti Classico come un vero e proprio distretto rurale, in virtù dei numeri di un territorio che, oltre al vino produce olio extravergine di oliva e turismo, e che complessivamente è in grado di generare un fatturato annuo globale stimabile in 700 milioni di euro.

GEMELLAGGI

LE VIGNE URBANE TORINO E SCHONBRUNN SI ALLENANO

Affascinante gemellaggio tra i due vitigni storici d'Italia e Austria

Nella sala storica di Villa della Regina a Torino è stato firmato il patto di gemellaggio tra il vigneto di Villa della Regina e quello del Castello di Schönbrunn a Vienna, le vigne urbane di due patrimoni dell'Umanità Unesco. Prende così sempre più forma il network dei vigneti storici urbani avviato nel 2014 in occasione del gemellaggio con la Confrérie de Montmartre, che gestisce la storica Cuvée du Clos Montmartre a Parigi. "Essere i promotori di questo network – commenta Monica La Cava, Presidente dell'Associazione Amici di Villa della Regina - ci rende fieri poiché non si tratta solo di unire idealmente importanti città d'Europa, ma anche di un'operazione storica e ambientale, per far sì che patrimoni come quelli delle vigne urbane sopravvivano e restino a disposizione della cittadinanza, sfruttando e valorizzando il richiamo turistico dei contesti in cui sono inserite".
Insieme agli Amici di Villa della Regina, che dal 2010 è impegnata a ideare iniziative per la raccolta di risorse a supporto della villa, e al Polo Museale del Piemonte, il progetto di network tra vigne urbane è stato voluto e sostenuto dall'Azienda Vitivinicola Balbiano, che nell'ettaro della Villa della Regina produce ogni anno circa 4000 bottiglie di Freisa di Chieri Doc "Vigna Villa della Regina".

L'Italia *(del vino)* alla sfida del referendum costituzionale

Tra "si" e "no" il 4 dicembre il nostro Paese sarà di fronte ad un bivio politico ed istituzionale fondamentale. Che potrà avere riflessi anche sul settore vitivinicolo

Il Referendum Costituzionale del prossimo 4 dicembre sarà uno snodo significativo nell'attuale quadro politico, istituzionale ed economico del nostro Paese. Il Governo guidato da Matteo Renzi si giocherà molto del suo futuro ma, soprattutto, ad essere in ballo sono la stabilità del sistema Italia e le riforme che animano questa stagione politica. In un senso o nell'altro si aprirà una nuova fase. Ovvio che se Renzi dovesse spuntarla, la sua azione di Governo conoscerà una forte e rinnovata spinta. In caso di vittoria del "no", invece, potrebbe tornare a dominare l'incertezza. Incertezza che potrebbe avere ripercussioni, in termini di politiche e strategie, anche sul vino, recentemente protagonista del Testo Unico che, dopo l'approvazione da parte della Camera dei Deputati, attende il via libera definitivo da parte del Senato. Preferibilmente in tempo utile per rispettare l'applicazione delle nuove normative fissate dal 1° gennaio 2017. Noi de ***I Grandi Vini*** abbiamo interpellato due attori in causa, i quali rappresentano punti di vista diametralmente opposti in merito al referendum e non solo. Si tratta di **Massimo Florio** del Partito Democratico e **Silvia Benedetti** del Movimento Cinque Stelle, entrambi deputati membri della Commissione Agricoltura alla Camera. I due, almeno per quanto riguarda il vino, sembrano trovare elementi in comune.

@Cosa ne pensa del Testo Unico del Vino appena approvato alla Camera dei Deputati?

Massimo Fiorio, Partito Democratico

"Si tratta di un testo molto maturo per il dibattito che è avvenuto in Commissione Agricoltura e che ha coinvolto con l'intera filiera produttiva. Possiamo quindi affermare che questa normativa rappresenta un notevole passo avanti per tutto il comparto. Il grado di approfondimento delle questioni inerenti, che è avvenuto fuori e dentro il Parlamento, ci fa inoltre auspicare che i colleghi del Senato, dopo aver ascoltato le indicazioni della filiera, possano valutare seriamente la possibilità di non modificarlo. Noi abbiamo una scadenza: il primo gennaio 2017, in quella data entrerà infatti in vigore il registro telematico. Il registro telematico fa riferimento all'impostazione

del Testo Unico, non possiamo permettere che le nuove disposizioni creino difficoltà invece di semplificare. Sono comunque fiducioso che l'introduzione congiunta di Testo Unico e Registro Telematico faranno fare un salto in vanti alle produzioni italiane".

Silvia Benedetti, Movimento Cinque Stelle

"La cosa che più ho apprezzato di questo Testo Unico è proprio il fatto che l'iniziativa di semplificazione sia venuta dalla filiera. Un percorso a cui come M5S abbiamo contribuito con proposte concrete dimostrando che non siamo solo 'quelli del no'. Ad esempio, all'articolo 12, con una deroga a quanto previsto per la detenzione delle fecce, prevedendo un periodo più lungo per i produttori di quantitativi inferiori a 1.000 ettolitri l'anno o all'articolo 33, riducendo da quattro a tre le campagne necessarie alla richiesta di cancellazione della protezione, qualora le Dop e le Igp non siano rivendicate o certificate".

@Il vino è già una leva strategica dell'economia italiana, specie alla voce export. Cosa servirebbe secondo lei per rafforzare ulteriormente questo ruolo?

Massimo Florio

"Strategie per l'export più continue e coordinate. Troppo spesso in questi ultimi decenni abbiamo visto iniziative di istituzioni singole (come ad esempio le Camere di Commercio, le Ambasciate o l'Ice) muoversi in modo isolato. Noi abbiamo bisogno di utilizzare tutte le risorse pubbliche in modo non disordinato. Credo anche che dobbiamo imparare a comunicare bene il nostro territorio. Il vino italiano è legato al proprio territorio".

Silvia Benedetti

"Le stime della vendemmia 2016, sui 48,5 milioni di ettolitri, ci danno come primi produttori al mondo. Occorre puntare sulla promozione del vino e sulla protezione, evitando i danni ad alcune denominazioni in seguito alla liberalizzazione delle etichette e difendendo le denominazioni di origine dalle conseguenze negative di trattati come il TTIP".

@Come voterà al Referendum Costituzionale?

Massimo Florio

"Voterò si, perché alcuni strumenti della decisione pubblica vanno modificati in modo da renderli più adeguati ai tempi di oggi, i quali richiedono più velocità e meno spazio ad una mediazione infinita che rischia di distorcere gli orientamenti di partenza".

Silvia Benedetti

"Voterò no, innanzitutto perché è scandaloso che un Parlamento non eletto modifichi la Costituzione. Di fatto il Senato non verrebbe abolito ma riempito di altri nominati. Inoltre con il bicameralismo l'iter di un provvedimento prevede la possibilità di modificare, e migliorare, il testo nel passaggio tra Camera e Senato. Prendiamo come esempio proprio il Testo Unico sul Vino, appena approvato alla Camera: ora al Senato le forze politiche potranno presentare le proposte escluse a Montecitorio, anche sulla base dei primi *feedback* sul testo provenienti dal mondo della filiera".

@Qual è il suo vino preferito?

Massimo Florio

"Ne amo tantissimi, nel mio cuore c'è la Barbera piemontese che negli ultimi anni ha fatto passi da gigante, ma mi piacciono molto anche i bianchi del Sud Italia".

Silvia Benedetti

"Non ne ho uno preferito, anche se ho un debole per Aglianico, Nebbiolo, Amarone, Cesanese del Piglio. In genere mi piacciono i vini rossi di media/grande struttura".

@A quale piatto le piace abbinarlo?

Massimo Florio

"La Barbera mi piace abbinata ai bolliti, alle carni in genere e ai salumi".

Silvia Benedetti

"Da vegetariana sono felice che sia venuto meno il cliché secondo cui il vino rosso non sia abbinabile con la cucina vegetariana. Come veneta sono fortunata perché il risotto all'Amarone è proprio l'emblema di questo ottimo abbinamento".

@In caso di successo al Referendum quale bottiglia stapperebbe per brindare?

Massimo Florio

"Brinderò con delle bollicine italiane. Ormai ce ne sono di tantissime. Franciacorta o Altalanga per esempio".

Silvia Benedetti

"In caso di vittoria del no, a prescindere dal tipo di vino, mi soffermerei sul fatto che ci saranno tanti italiani a brindare per la tutela della democrazia". •

The *Wine* Trotter

di Marina Ciancaglini

Quali *vini francesi* si bevono in Italia?

Decisamente un trend che non conosce arresti anche se è cambiata la mappa geografiche delle zone con più appeal commerciale

In qualsiasi carta dei vini che si rispetti non può mancare il cugino d'Oltralpe; è il più amato dai wine lovers; non conosce le mode, anche se nuove regioni stanno emergendo, complice anche l'innalzamento dei prezzi delle regioni "classiche".

Maurizio Cavalli, titolare dell'omonima distribuzione, da anni vende vini francesi in Italia ed una delle voci più accreditate per poterne parlare.

E' da anni attivo sul territorio nazionale con una proposta ampia e focalizzata sui vini francesi. Cosa significa vendere vini esteri in un Paese produttore?

"Sono prodotti che cavalcano una fascia medio alta del mercato, i vini francesi sono talmente radicalizzati nell'immaginario collettivo, oltre ad avere un indubbio valore qualitativo, che c'è molta ricettività da parte del cliente. Credo che sia più difficile vedere vini italiani in determinati mercati esteri".

Quanta cultura c'è in materia da parte dei ristoratori ed enotecari? Con una proposta di vini esteri bisogna puntare di più sulla formazione?

"Diciamo di sì, anche se poi ci sono sommelier e titolari che fanno avanguardia e che generano una cultura del bere".

E' cambiato negli ultimi anni il modo di vedere il vino francese?

"Sì ma non è tanto dovuto a un cambio di visione quanto piuttosto al fatto che zone produttive come Bordeaux o Borgogna sono ormai diventate proibitive per gli acquisti, per cui c'è stata una ridistribuzione del bere. Nascono così nuove regioni produttive che prima erano marginali ma che hanno tutte un approccio alla qualità altissimo, spesso con una filosofia bio".

MAURIZIO CAVALLI

Quali sono le zone produttrici che in questo momento hanno maggiore appeal?

"Come dicevo, le zone classiche, escluso lo Champagne che merita un discorso a se e che ha ancora dei prezzi compatibili con il mercato, hanno subito un'impennata dei prezzi che non le rendono approcciabili, se non per pochi fortunati. Come tendenze geografiche del consumo, al nord Italia vanno molto le bollicine, dagli Champagne ai Cremant. Al centro c'è un maggior interesse per i vini fermi, in particolare per il sud della Francia. In generale Languedoc, Loira e Jura sono tra le zone che negli ultimi anni hanno guadagnato maggiore notorietà".

Quali sono le tipologie con maggiore rapporto qualità/prezzo, su cui puntare anche per un approccio alla mescita?

"Per fortuna con i vini francesi è facile trovare un'altissima qualità su prezzi che si aggirano intorno ai 10/15 euro. Forse Loira e Rodano sono le zone in questo momento più competitive, adatte anche a essere sbicchierate con facilità".•

happiness is on the table
OOPS®
NO DROPS
Usa Oops per servire il tuo vino.
Niente gocce. Gran figurone.
Tutti contenti con #oopsnodrops
Scopri di più su oopsnodrops.com
Genau

di Claudia Cataldo

A volte dobbiamo allontanarci e poi guardarci da lontano

Michel Rolland

La vendemmia come punto di partenza per una riflessione più ampia. Chi siamo? E dove andiamo?

Lo potevamo forse saltare il pezzo sulla vendemmia, in questo periodo dell'anno? Certo che no. Ma lo spunto questa volta vuole essere di aiuto per fare una riflessione più ampia, quasi filosofica e sicuramente propedeutica a quelle che sono le logiche commerciali del vino, interrogandoci su chi siamo, su dove andiamo e con chi ci misuriamo. Partiamo da una stima a proposito della campagna 2016, annunciata poco tempo fa proprio da **Antonio Rallo**, Presidente di Unione Italiana Vini: "Siamo di fronte ad buona vendemmia che mantiene valori quantitativi da record superando le previsioni di Spagna (42,9 milioni di hl) e Francia (43 milioni di hl)". E ancora, commenta all'On. **Maurizio Martina**, Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali: "L'Italia si conferma primo produttore di vino al mondo per quantità. Un dato importante, soprattutto tenendo conto della grande qualità che sappiamo sviluppare in tutti i territori delle nostre regioni. Ora dobbiamo diventare **leader anche per valore**. Una sfida alla nostra portata, che vogliamo e dobbiamo vincere insieme ai produttori, continuando a investire su qualità e innovazione. Abbiamo un sistema vitivinicolo da oltre **14 miliardi di euro**, con un export che nel 2015 ha toccato il record dei **5,4 miliardi** e che nei primi cinque mesi del 2016 ha registrato un trend in crescita. Non solo numeri ma tradizione, legame con il territorio, eccellenza, una biodiversità che vanta oltre 500 vitigni coltivati. È questo che rende il sistema Italia unico al mondo. È su questo che dobbiamo costruire il successo dei prossimi anni".

Quindi, in breve, i frutti di questa vendemmia si potranno misurare in **48,5 milioni di ettolitri** per il nostro Paese, ovviamente sempre che le stime siano confermate, mettendo così a segno un primato produttivo rispetto ai ***competitors***. La qualità attesa si presenta buona in molte aree del Paese, grazie al favorevole decorso climatico. Ci sono quindi tutti i presupposti affinché anche la nuova campagna prosegua gli ottimi risultati già raggiunti dal settore negli ultimi anni: tutto questo sfocia come un fiume in piena sul mercato, nazionale ed estero, e dopo il record del 2015 si potrebbero raggiungere altri picchi, sia in volume che in valore.

Cantava Daniele Silvestri " perché forse in fondo è vero che per essere capaci di vedere cosa siamo dobbiamo allontanarci e poi guardarci da lontano". E noi lo abbiamo fatto in compagnia di due interlocutori "lontani" come **Michel Rolland** e **Monique Soltani.**

Monique Soltani

Michel Rolland

l'enologo di fama internazionale

Michel Rolland forse ve lo ricorderete nel film "Mondovino", dove viene dipinto con tratti piuttosto scuri mentre si aggira fra i più prestigiosi vigneti del mondo e fa incetta di vini sopra i 90 punti grazie alle sue "*microbullage*" (la microssigenazione del vino, usata per ingentilire i tannini). Rolland è stato allievo di Emile Peynaud, si è laureato in enologia e nel 1973 ha aperto un laboratorio con cui arriva a lavorare e sistemare i vini di un centinaio di aziende soltanto a Bordeaux. Da lì è un tripudio di nomi, prima in Francia (Chateau Pavie, Angélus, Troplong Mondot e Beau-Séjour Bécot) e poi in tutto il mondo, Italia compresa. È diventato una *eno-star* che oggi passa forse più ore in volo che in cantina.

Parliamo di innovazione: qual è il significato di questa parola nel mondo del vino? Si tratta di un concetto che cambia da Paese a Paese?

"Ogni genere di attività richiede che ci sia innovazione per sopravvivere e, nel nostro caso, affinché ci sia una corrispondenza attuale con il gusto dei consumatori, mai uguale a se stesso e in continua evoluzione. Ogni Paese e ogni area ha dei suoi propri metodi anche se in generale quando si parla di evoluzione questa è la stessa per tutti".

Lei ha lavorato e lavora sia in Italia che in Francia, in alcune delle realtà vitivinicole più importanti al mondo. Quali sono stati i cambiamenti più significativi nei due Paesi negli ultimi anni?

"La rivoluzione principale è passata senza dubbio dalla maggiore ricerca sul fronte della precisione vitivinicola. Per fare qualsiasi tipo di vino, la qualità della materia prima, ovvero dell'uva, è fondamentale e imprescindibile. Questa consapevolezza ci ha portato a fare scelte mirate, ad esempio per quanto riguarda i serbatoi giusti da utilizzare nelle diverse situazioni e con i diversi prodotti. Stessa cosa vale per il concetto di selezione: oggi la selezione è molto più sofisticata rispetto al passato e permette di coniugare il processo di wine making con scelte sempre più efficaci in fase di assemblaggio".

L'Italia guarda alla Francia come un esempio da seguire soprattutto per il valore che i prodotti riescono a spuntare sul mercato internazionale. Cosa dovrebbe fare il nostro Paese per aumentare la quota valore dei suoi vini?

"Non è corretto dire che i vini francesi hanno prezzi più alti sui mercati internazionali, questo è fuorviante. Alcuni vini – ad esempio alcuni Bordeaux, Borgogna, Champagne e Valle del Rodano – riescono a spuntare cifre più elevate ma sono un ristretto numero di brand. Anzi, devo dire che i vini francesi in generale sono fra i più econo-

mici del mondo e molto meno venduti e affermati sul mercato della ristorazione rispetto ai vini italiani, fortemente supportati anche dai ristoranti italiani che si trovano in tutto il mondo, in un numero piuttosto consistente. L'Italia deve solo valorizzare i suoi prodotti: ha vini veramente di grande pregio, come i Supertuscan ad esempio".

Quali sono i punti deboli e i punti di forza della produzione vitivinicola italiana?

"L'Italia, come anche la Francia, è un Paese con una grande e onorata tradizione enologica. In queste zone solo una lenta e costante evoluzione delle tecniche di produzione e vinificazione permetterà di rimanere in prima linea. L'Italia ha un punto a suo favore molto importante: una grandissima varietà di territori e una biodiversità unica. Qua, come ovunque, c'è sicuramente ancora un significativo spazio di miglioramento".

Uve internazionali o autoctone?

"Né internazionali né autoctone. Il mondo del vino ha alla sua base ragioni economiche: deve essere bevuto, non lo dimentichiamo. Quindi se un vino piace ai consumatori, se è buono ai loro occhi e al loro palato, andrà bene e qualunque siano le uve o le tecniche produttive incontrerà acquirenti e estimatori. Se invece un vino difende delle idee, si concentra su uno stile ma non incontra il gusto dei consumatori, il suo destino è quello di restare legato ad un piccolo numero di clienti e desterà sempre poco interesse".

Tradizione e innovazione: un binomio particolare nel mondo del vino. Vino in lattina, vini aromatizzati, kit per vini home-made e così via. Qual è il futuro della wine industry? Come ascoltare le richieste del mercato senza snaturare i nostri prodotti?

"Tradizione e innovazione si prendono a braccetto. Una tradizione deve essere viva, contemporanea, evolversi. Ma questo non significa fare e accettare qualsiasi cosa. Il vino in lattina o il vino aromatizzato sono trade trend ma credo che non interferiranno mai con la parte più alta e nobile della wine industry. Il vino è una parte importante degli usi e costumi di molte persone e in alcune parti del mondo lo sta diventando sempre di più: questo credo che sarà il futuro, specialmente se penso ad esempio ai popoli asiatici".

Se dovesse scommettere su un territorio nel mondo, quale sceglierebbe?

"Credo che intorno al Mar Nero ci possano essere degli asset interessanti. Anche la Spagna per certi aspetti è ancora sconosciuta. Non conosco invece così bene l'Italia da dare una mia opinione su alcuni gioielli che ancora potrebbero essere valorizzati. Che dire: oggi più o meno tutti conoscono quelli che sono i criteri per un terroir foriero di grandi vini…".•

Monique Soltani

la giornalista di vino made in Usa

Monique Soltani ha un punto di vista più legato all'ambito della comunicazione, soprattutto rivolta agli Stati Uniti. Ha studiato giornalismo ed è una giornalista professionista. Nel 2012 ha fondato Thinque Media che dallo stesso anno produce **Wine Oh TV**. Wine Oh TV ha ricevuto negli anni numerosi premi e oggi è un canale web che funziona bene e che parla di vino ad un pubblico molto vasto di consumatori, soprattutto giovani.

Come vede il vino italiano? Punti deboli e punti di forza?

"Dal mio punto di vista l'aspetto più difficile per il vino italiano è che molti ***winelovers*** americani in realtà non lo comprendono fino in fondo. Il sistema di classificazione può essere fonte di confusione per alcuni consumatori che vogliono acquistare una bottiglia: troppe denominazioni. Ho realizzato diversi video con il mio canale Wine Oh TV parlando della differenza tra il Chianti e il Chianti Classico e tantissime persone ancora oggi mi chiedono quale sia la differenza. Per quanto riguarda i punti di forza, l'Italia è sulla mappa mondiale del vino e avete vini di altissima qualità tra i migliori al mondo: Barolo, Amarone, Brunello di Montalcino, Passito di Pantelleria, devo aggiungere altro? Inoltre siete in grado di produrre vini meravigliosi a prezzi accessibili per tutti, per meno di 15 dollari."

Come l'Italia può e deve cambiare il modo di comunicare i suoi vini?

"Rispetto a qualsiasi altro Paese del mondo, gli americani sono i più grandi consumatori di vino italiano. Sappiamo con certezza che l'Italia è un produttore fantastico. Credo che bisogna impegnarsi su tutte le fasce di consumatori, dai ***millennial*** ai ***baby boomer***, utilizzando sia i nuovi che i tradizionali mezzi di comunicazione. È un modo meraviglioso per condividere con il resto del mondo la storia degli eccellenti vini italiani".

I suoi seguaci sono giovani e appassionati: quali sono le caratteristiche di questi consumatori? Qual è il linguaggio giusto per questo specifico target?

"Credo che siamo in un vero e proprio Rinascimento del mondo del vino. Gli spettatori di Wine Oh TV sono soprattutto nuovi consumatori e questa nuova generazione ama avere più scelte. Sono curiosi di degustare cose nuove e condividere ciò che hanno scoperto con il resto mondo. Penso che questa sia un'ottima opportunità per i produttori italiani del vino. Questo nuovi consumatori sono aperti a provare qualsiasi cosa senza preconcetti. Credo parole come fresco, divertente, amichevole e accessibile siano quelle giuste per descrivere il nostro pubblico, ma anche la prossima generazione di ***winelover*** di tutto il mondo".

Italia vs Francia: cosa ne pensa? Quest'anno l'Italia esulta per aver superato la Francia in termini di quantità, ma è in grado di eguagliarla in termini di valore?

"L'Italia ha alcuni vitigni autoctoni interessanti e straordinari e penso che dovreste puntare proprio su questi. Sono unici. Credo che il modo migliore per competere con la Francia o uno qualsiasi degli altri principali attori del mondo del vino sia il passaparola. Condividere la storia del vino italiano e la sua eccellenza in ogni occasione possibile: interviste in tv, parlare con i blogger, partecipare alle degustazioni di Twitter, postare foto divertenti su Instagram, usare Facebook live per ospitare degustazioni con gli enologi e mostrare ciò che accade durante la vendemmia e durante l'intero processo di vinificazione. Ma anche uscire e parlare con gli appassionati del vino di tutto il mondo, far loro sapere quanto sia eccezionale il vostro prodotto. La comunicazione è la chiave per abbattere le barriere. L'America sta avendo una vera storia d'amore con l'Italia. Abbiamo sempre amato la vostra cultura, la cucina e il vostro modo di vivere".

Quale vino italiano potrebbe meglio incarnare l'approvazione dei tuoi seguaci?

"Credo il Prosecco. Molte persone pensano che il Prosecco sia un vino spumante a buon mercato e figuratevi che non immaginano che ci sono dei vini Prosecco di alta gamma che possono rivaleggiare, in termini di qualità, anche con gli Champagne". •

Joe Bastianich

Chef per gioco, testimonial e divo televisivo per caso, Restaurant Man per convinzione

Noto al grande pubblico come il più temuto tra i giudici di "Masterchef": Joe Bastianich è, dal 1997 sui colli orientali del Friuli, un attento e dedito produttore di vino"Un amore incondizionato per i grandi vini bianchi italiani". Così è partita l'avventura enoica di Joe Bastianich che, insieme alla sua famiglia a meta anni '90, ha deciso di avviare un progetto vitivinicolo a Cividale del Friuli, tra le verdeggianti colline orientali del Friuli.

Dalla ristorazione al mondo dello spettacolo, dai libri alla musica: uno stile di vita che non conosce noia. Ma il vino, come nasce il suo "voler fare vino"?

"Fin da piccolo grazie ai miei genitori ho avuto la possibilità di conoscere e stare al fianco di grandissimi vignaioli, parliamo di Angelo Gaja, Marco De Bartoli, Ignazio Micelli, solo per citarne qualcuno. Mia madre, ci trascinava in giro per l'Italia durante le vacanze estive, alla ricerca di prodotti di qualità da importare in America. Io e mia sorella avremmo voluto essere da tutt'altra parte del mondo: eravamo ancora troppo piccoli per assaggiare e capire fino in fondo quanto gli agricoltori, vignaioli o ristoratori ci raccontavano. Un imprinting rimasto dentro di noi, che ha contribuito incosciamente sul nostro futuro. Negli anni in cui ho dovuto scegliere cosa fare da grande, dopo una breve parentesi nel mondo della finanza, sapevo di voler lavorare nella ristorazione. Fare lo chef non mi è minimamente passato per il cervello, volevo essere un Restaurant Man, un ristoratore. Da li, a fare vino con la mia famiglia, è stato un passo naturale".

L'incontro fra uve della tradizione e vitigni internazionali: a cosa si ispira la sua filosofia di produzione?

"Abbiamo voluto riflettere nei vini la nostra personalità, un'espressione di noi stessi che viviamo in equilibrio tra due culture: quella italiana e quella americana. Mi è sempre piaciuta l'idea di unire questo meraviglioso terroir, che è il Friuli, usando varietà autoctone, con l'approccio più internazionale della mia famiglia, sommando il meglio che si può trarre dalle due culture".

Nomi creativi e blend inediti: qual è l'etichetta Bastianich che più la rappresenta?

"Di sicuro il Vespa Bianco: l'assemblaggio di Chardonnay, Sauvignon e Picolit che abbiamo iniziato a produrre nel 1998. È il nostro vino più riconosciuto, premiato, complesso e longevo. Trovo molto interessante anche il Plus, che consiglio di bere con qualche anno sulle spalle: Friulano in purezza con una percentuale di uve appassite su graticci affacciati sui vigneti e con un po' di fortuna anche un piccolo attacco di muffa nobile (botrytis) che gli dà ancora più concentrazione e complessità. Potrei continuare parlandoti anche del Vepsa Rosso o del Calabrone i nostri Cru tra i rossi ma sarà per la prossima volta".

In quel di Cividale del Friuli, c'è l'appuntamento annuale con la famiglia Bastianich. Com'è andata la terza edizione del Bastianich Music Festival?

"Direi molto bene! Quest'anno abbiamo giocato d'azzardo aggiungendo una serata al consueto appuntamento del sabato e il successo ci ha ripagato. Era da tempo che desideravo di portare un tradizionale festival degli Stati Uniti, con musica, cibo, birre, drink e vini tra i nostri vigneti. L'occasione che ha dato il via a tutto è stata il primo compleanno di "Orsone": il Ristorante e B&B che si affaccia sui vigneti della Cantina Bastianich, non poteva esserci occasione migliore". •

La distribuzione del vino: *servono dei professionisti*

Fondamentale è anche il tema della formazione deli consumatori: sono loro che scelgono cosa funziona o meno sul mercato

Massimo Sagna è il Presidente del Consiglio d'Amministrazione del Club Excellence Società Cooperativa, il Club dei Distributori e Importatori Nazionali di vini e distillati di eccellenza. Perché non lo dimentichiamo mai: il vino va fatto bene, ma va anche venduto.

Facciamo il punto: perché nasce il Club e quali sono i progetti per il futuro?

"Il Club dei Distributori e Importatori Nazionali di vini e distillati di eccellenza si è costituito a Milano il 25 giugno 2012 e, a quattro anni dalla sua nascita, il 4 luglio 2016 si è costituito Società Cooperativa. Oggi vede riuniti nove soci, tra le principali realtà italiane che operano nel campo della distribuzione vitivinicola di alta qualità, con lo scopo di diffondere il concetto di organizzazione della distribuzione e del commercio di vini e distillati di pregio, settore che sempre più necessita di trasparenza, collaborazione, correttezza e maggior senso di moralità. Quando si è grandi, si è più forti. Ecco perché oltre a condividere fra noi 9 soci alcune problematiche e cercare soluzioni condivise, abbiamo iniziato a presenziare insieme ad eventi di importanza nazionale, come Bottiglie Aperte o Merano Wine Festival. L'intento è anche quello di fare un po' di scuola al consumatore, cercando di far capire quali sono le caratteristiche che dovrebbe avere un vino e in generale diffondere una maggiore consapevolezza nei confronti del settore enologico".

Parliamo di distribuzione. Come e tramite quali canali una cantina può portare avanti le sue vendite?

"Partiamo da un assunto: la catena del vino può essere molto complessa e ci possono essere molti passaggi fra produttore e consumatore, come importatori, distributori, agenti e così via. Ma alla fine quello che conta è solo e soltanto il consumatore. Ecco che è importante la specializzazione, trovare un professionista della distribuzione per una cantina è fondamentale. La scelta del partner ovviamente deve tenere conto di numerosi fattori: quanto si produce, cosa, qual è il target, dove si vuole vendere. Si può vendere al canale Horeca, con numeri più alti alla Gdo: in questo caso il discorso si fa un po' più delicato perché in Italia associamo ancora il supermercato ad acquisti economici e spesso – nel settore del vino – a prodotti di qualità media. Inoltre scegliere un professionista della distribuzione significa anche avere maggiori garanzie: ad esempio sul trasporto dei prodotti, sulla loro gestione e conservazione".

Come mai spesso le aziende preferiscono vendere all'estero invece che impegnarsi nel mercato interno?

"Purtroppo il mercato interno non è semplice. Una volta era diverso. Per prima cosa si beve meno e meglio, ma questo vale in maniera trasversale un po' ovunque. E poi oltre ad essere difficile chiudere una vendita, spesso è ancora più difficile ricevere il pagamento in tempi rapidi. Ecco perché spesso si guarda lontano, a mercati che promettono numeri, garanzie e profitti". •

La stella *d'oriente*

di Marina Ciancaglini

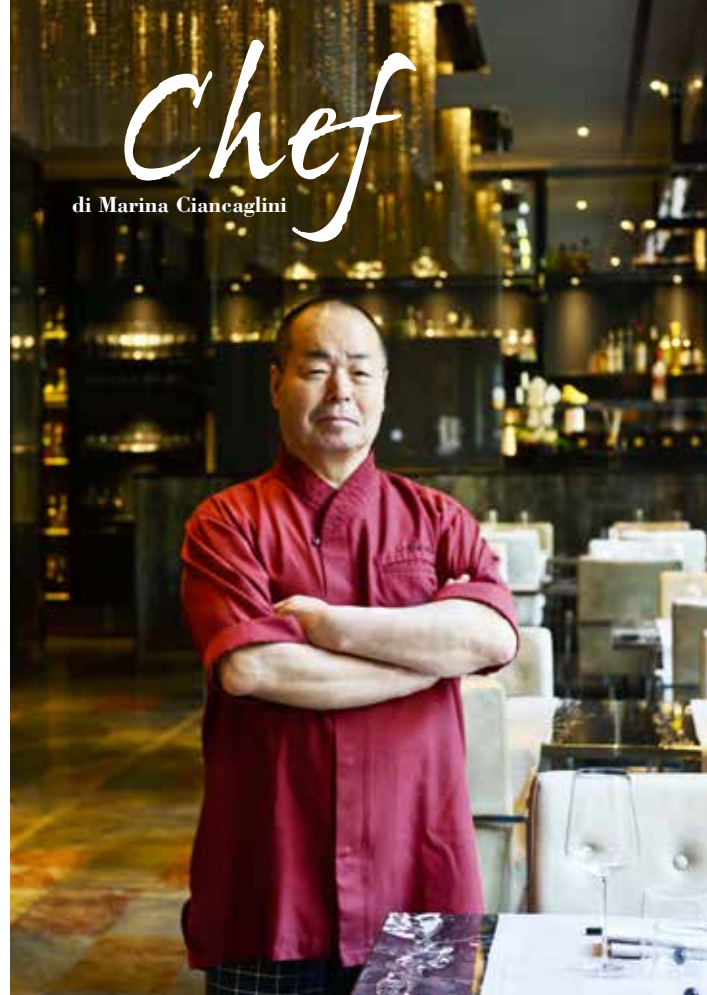
In cucina dall'inizio degli anni '70 per imparare i segreti di cucine e culture diverse, amalgamandole. Questa è la storia di **Haruo Ichikawa**

Haruo Ichikawa, giapponese ma trapiantato in Italia da più di un ventennio, è riuscito nell'ardua impresa di far guadagnare a un ristorante etnico - Iyo a Milano - la stella Michelin, coniugando i sapori orientali con quella italiani. Ne esce una cucina complessa, composta da sapori nuovi e abbinamenti azzardati.

Cosa significa il traguardo della guida rossa e come ci è arrivato?

"Un riconoscimento del nostro lavoro di squadra e una grande soddisfazione per me e per Claudio Liu, il titolare di Iyo. Abbiamo iniziato a lavorare su questo progetto molti anni fa e da allora abbiamo fatto tanta strada insieme. Oggi Iyo è un ristorante all'avanguardia nel suo genere: apre la strada agli altri e impone in Italia nuovi e sempre più alti standard di qualità. Questo significa che siamo pronti per raggiungere nuovi traguardi, guardando sempre avanti".

Come definirebbe la sua cucina?

"Ho la fortuna, oggi, di poter cucinare con grande libertà creativa; mi piace sia esaltare al massimo le tecniche tradizionali giapponesi sia sbizzarrirmi con i migliori ingredienti italiani. Nei miei piatti unisco spesso queste due tradizioni culinarie, sono quelle che amo di più e alle quali mi sento più legato: hanno una grande varietà di ingredienti e sapori che si sposano molto bene tra loro e che mi permettono di trovare sempre nuove combinazioni di gusto, in grado di stupire il palato".

Ci racconti qualcosa della sua formazione, come ha iniziato e come è proseguita la sua carriera fino ad arrivare a Iyo.

"Ho inizia a cucinare nel 1971, naturalmente specializzandomi in cucina giapponese. Mi sono spostato in Italia nel '90 e qui ho iniziato a lavorare in vari ristoranti giapponesi della penisola, tra cui Endo e Origami, affinando la tecnica, imparando a usare ingredienti diversi e studiando il gusto dei clienti italiani. Quando Iyo ha iniziato la sua avventura, ormai circa dieci anni fa, ho collaborato all'apertura e all'impostazione della cucina e poi, dopo un breve periodo di assenza, sono tornato in pianta stabile dietro al banco de sushi. Una collaborazione, quella con Claudio Liu, che nel tempo è evoluta e si è trasformata in un'intesa vincente, grazie alla nostra voglia di sperimentare. Oggi da Iyo lavoro fianco a fianco in cucina con lo chef Michele Biassoni e faccio parte di un team preparatissimo, fatto di figure eccellenti in ogni campo; ogni piatto nasce grazie all'apporto di tutti ed è il frutto di un infinito lavoro di perfezionamento, che rende ogni portata davvero unica".

A quali sapori italiani ha attinto per fonderli con la cucina giapponese?

"Utilizzo volentieri le verdure, che in Italia si trovano in grande quantità e qualità e sono

ottime anche in tempura, così come i crostacei; tenerissimi e saporiti gamberi rossi di Mazara del Vallo, per esempio, sono deliziosi crudi, preparati con la tecnica del sushi e del sashimi giapponese".

Da Iyo c'è anche un'importante carta dei vini. Com'è l'incontro con i suoi piatti?

"Il vino si sposa molto bene con la cucina giapponese, che pure a una lunga tradizione di tè e sakè, abitualmente consumati durante il pasto. L'Italia però produce così tanti vini di qualità che sarebbe un peccato non sfruttare la perfetta sintonia che si crea con i sapori della cucina giapponese, soprattutto con il pesce. Da Iyo possiamo contare su Matteo Ghiringhelli, sommelier di grande esperienza e competenza, che ha creato una carta dei vini in grado di soddisfare davvero qualsiasi esigenza e curiosità. Le bollicine si abbinano benissimo con i sapori orientali, così come i vini dell'Alto Adige, molto fruttati. Da noi, poi, non mancano le selezioni dei sake così come quella dei distillati, dai Whisky Giapponesi ai migliori amari, rum e liquori: una scelta ampia per tutti i gusti, insomma".

Tre ingredienti dei quali non può fare a meno?

"Il dashi, ovvero il tipico brodo giapponese che, proprio come quello italiano, costituisce la base di tantissime preparazioni. La radice di wasabi, per ottenere del buonissimo wasabi fresco; secondo la tradizione giapponese, dalla radice si ottiene la "pasta" di wasabi grazie a una speciale grattugia in pelle di squalo, di cui oggi esistono versioni in acciaio e plastica. Infine, lo yuzu, un agrume giapponese davvero molto aromatico, che riesce a conferire a qualsiasi piatto un sapore deciso ma dolce allo stesso tempo. Si sposa bene con il pesce e, in generale, con un'infinità di preparazioni e piace ai palati italiani perché ricorda molto un ibrido tra il mandarino e il limone". •

IYO
Via Piero della Francesca, 74
Milano
www.iyo.it

DI ALBERTO BRILLI

Un'annata *per intenditori*

Così Maximilian Niedermayr sul 2016 altoatesino

La degna prosecuzione di un 2015 da incorniciare? Un 2016 che riesca a ripetere quel successo. Variandolo. E questo è già qualcosa di più che un semplice auspicio per l'enologia dell'Alto Adige, stando alle prime indicazioni provenienti dalla vendemmia in fase di conclusione. A raccontarcela è **Maximilian Niedermayr**, presidente del Consorzio Vini Alto Adige.

Le condizioni meteorologiche di quest'anno hanno richiesto grandi attenzioni e abilità per far fronte ai continui cambi di fronte, anche in sede previsionale. Le sue impressioni sui primi grappoli raccolti?

"Le fasi centrali dell'annata sono state molto difficili dal punto di vista della difesa fitosanitaria; ma i nostri viticoltori sono stati molto attenti e tempestivi nei trattamenti, così che adesso ci troviamo con delle uve perfettamente sane e con una buona produzione da un punto di vista quantitativo. Se avessimo dovuto fare una previsione a inizio estate sarebbe stata molto più pessimistica delle constatazioni che possiamo permetterci di fare adesso.

Dalla seconda metà di agosto il meteo è tornato a sorriderci, abbiamo avuto un settembre soleggiato con escursioni termiche notevoli tra giorno e notte. In conclusione, siamo molto soddisfatti dell´uva raccolta fino a questo momento."

I vini altoatesini del 2016 saranno con tutta probabilità particolari negli aromi e ben strutturati nell'acidità; "vini per intenditori" come li ha definiti lei. Quali potrebbero essere quelli maggiormente privilegiati e perché?

"L´andamento climatico ha contribuito a mantenere acidità ben bilanciate e aromi che suggeriscono freschezza, sicuramente molto diversi rispetto a quelli che troviamo nei vini della calda annata 2015. La frutta esotica, l´intensità e la potenza aromatica che spesso ritroviamo degustando i vini dell´ultima annata lasciano il posto ad aromi molto più freschi, che suggeriscono l´evoluzione verso vini caratterizzati da finezza ed eleganza. Tra i bianchi saranno sicuramente privilegiati Sauvignon e Rülander (Pinot Grigio); anche le prime vinificazioni di Pinot Nero promettono molto bene, si avvertono già vibranti sentori di fragolina di bosco!

Per quanto riguarda le altre varietà rosse non possiamo sbilanciarci in previsioni troppo affrettate."

Se dovesse sintetizzare in tre parole le aspettative per i vini di quest'anno, quali sceglierebbe?

"Eleganza, finezza, freschezza." •

DI BARBARA AMOROSO

Vini lucani *tra promozione e specificità*

Un territorio eterogeneo che aspetta solo di essere conosciuto

La parola chiave della politica nel vino della Regione Basilicata è sinergia. Il Piano di Sviluppo Rurale (Psr) 2014-2020 è un continuum dei Progetti Integrati di Filiera (Pif) già avviati e, che per il vino, punta sulla promozione (#BereBasilicata e lo stand collettivo al Vinitaly 2016) e sull'ammodernamento delle aziende. Abbiamo chiesto ai produttori se stanno beneficiando di tale sinergia.

“Abbiamo tanti giovani imprenditori alla guida di aziende di recente costituzione - racconta **Gerardo Giuratrabocchetti** delle Cantine del Notaio. Per chi ha investito nella nuova cantina, nella produzione e nelle attrezzature, la partecipazione del 50% al comparto comunicativo senza possibilità di anticipo di spesa, come previsto dal Psr, non è sufficiente”. E su questo concorda **Vito Cifarelli** delle Cantine Cifarelli. “Ho beneficiato della collettività al Vinitaly (a differenza di Giuratrabocchetti che aveva uno stand indipendente, ndr) però sarebbe più comoda una fideiussione anziché anticipare noi il denaro. C'è da dire che la Regione sta facendo dei bandi di ricognizione per capire come meglio indirizzare gli investimenti e questo fa auspicare a ulteriori sviluppi per il nostro comparto”.

“Il vino della Basilicata vive all'ombra delle produzioni di altre regioni italiane - prosegue Giuratrabocchetti - è necessario valorizzarne la specificità. Basti pensare all'Aglianico del Vulture che cresce su una terra di origine vulcanica, dove la siccità estiva è sopperita dalla riserva idrica degli strati tufacei ('il tufo che allatta') che dona al vino caratteristiche apprezzate sia in Italia (dove resta il 65% della produzione) che all'estero (Centro Europa e Stati Uniti)”.

Dato il periodo una domanda sulla vendemmia è d'obbligo. “Le piogge di quest'anno - dice Cifarelli - l'hanno fatta slittare a fine settembre: ci vorrà qualche settimana per sapere se la qualità ne ha risentito; per ora confermiamo solo la quantità, tra i 50 e i 60 quintali per ettaro come gli anni scorsi”. •

Un vulcano ed escursioni giornaliere di oltre 10 gradi. Ecco dove osano le viti di 50-70 anni di Elena Fucci

Titolo: un nome, *una sfida*

Non si può che rimanere spiazzati: siamo sulle pendici di un vulcano alto 1300 metri, dove nevica d'inverno e le escursioni termiche estive vanno dai 30-32° gradi di giorno ai 20-22° di notte con estremo beneficio per la ricchezza aromatica delle uve. Siamo in Basilicata, sul Vulture, precisamente a Barile: qui nel 2000 la giovane Elena Fucci decide di mettersi a fare vino, nonostante l'irrigazione di soccorso non sia consentita e le uve non maturino che a fine ottobre se non oltre: forse le ultime ad essere vendemmiate nell'intera Penisola. Le idee però sono chiare: un solo vino, rese dimezzate rispetto a quelle previste da disciplinare, 40-45 quintali ad ettaro rispetto ai 100 consentiti, preferenza per la maturità fenolica rispetto a quella tecnologica, approccio naturale, lavori in vigna fatti solo a mano e con materiali biodegradabili, e, da quest'anno, una cantina che è esempio di bioarchitettura per l'intera regione. Lavorazione immediata, pigiatura soffice, affinamento per 12 mesi in barrique realizzate ad hoc per l'azienda e la scelta di effettuare un ulteriore anno di affinamento in bottiglia, non previsto dal disciplinare, portano ad ottenere un vino, il Titolo, che per l'undicesimo anno consecutivo – l'azienda nasce 16 anni fa – vince i Tre Bicchieri del Gambero. A premiare il Titolo 2014 da Aglianico in purezza, sono anche i 91 punti di Parker - punteggio più alto a parità di annata fra tutti gli aglianici: rubino intenso con riflessi granati, profumo complesso, fruttato ed etereo, con nitidi sentori speziati, sorso di ampia struttura e lunga persistenza aromatica.•

ELENA FUCCI
Contrada Solagna del Titolo - 85022 Barile (PZ)
Cell. +39 320 4879945
info@elenafucci.com - www.elenafucci.com
Facebook: www.facebook.com/elena.fucci
Twitter: @elena_fucci - Instagram: Elena.Fucci

Titolo: a name, a challenge

A volcano and daily thermal excursions of more than 10-degrees: here is where Elena Fucci's 50-70 years-old vines grow

Elena Fucci's winery is an amazing reality. We are at the foot of a 1,300 meters-high volcano, where it snows in the winter and in the summer the daily thermal excursion swings between 30-32° degrees during the day and 20-22° degrees during the night, giving to the grapes a great aromatic richness. Elena Fucci decided to start her adventure in the world of wine in 2000, here in Basilicata, on the Mount Vulture – in the municipality of Barile, to be precise – in spite of the very hard conditions of this area. In fact, emergency irrigation is not allowed in this area and the grapes reaches their full ripening only at the end of October. Anyway, Elena has clear ideas about her wine. She produces only one label and has chosen to halve the yields, as compared with the ones provided by the disciplinary (40-45 quintals per ha in spite of the 100 allowed). Also, she prefers phenolic ripening to the technological one, choses a natural approach, manual works in the vineyards with biodegradable materials only, and since this year, she can boasts a cellar that represents an example of bio-architecture for the whole region. Immediate processing, soft pressing, a 12 months refining in barrique (realized ad hoc for her winery) and another year of refining in bottle, not provided by the disciplinary, give her award winning wine, Titolo: awarded with the three glasses by Gamber Rosso for the 11th consecutive year. Titolo 2014, a single-variety vinification of Aglianico, has also received 91 points by Parker – the highest score (equal year) among all the Aglianico labels: an intense ruby red color with garnet reflexes, a complex perfume, fruity and ethereal, with clear spicy inklings, an ample structured taste with a long aromatic persistence. •

DI ENEA SILVIO TAFURO

Barbera, chicca enologica del Sannio

È una di quelle uve autoctone minori che tanto rendono unico il patrimonio vitivinicolo del nostro Paese. Siamo nel Sannio, piccolo paradiso vitato immerso tra le verdi colline del Nord-Est della Campania. Qui, tra le stradine del borgo di Castelvenere, non si parla d'altro se non di vino. In modo particolare, di quello tipico, della Barbera del Sannio: un vino ottenuto da uve a bacca rossa che, oltre a caratterizzare la vita dei vignaioli della Valle Telesina, vanta un fascino misterioso, frutto di una storia e di un'identità non ancora ben conosciuta. È con **Pasquale Carlo**, responsabile della comunicazione del Sannio Consorzio Tutela Vini, che scopriamo il motivo per cui, della nota Barbera piemontese, l'uva di Castelvenere ha in comune solo il nome.

"Si tratta di una confusione avviata all'indomani dell'arrivo della fillossera nel Sannio – spiega - complicata ulteriormente dopo il secondo conflitto mondiale, e infine avallata dagli enti territoriali durante gli anni Settanta, nel tentativo di ordinare le varietà locali, anche a seguito delle prime regolamentazioni legislative nazionali e UE". Dunque, un'uva con caratteristiche peculiari diverse dalla Barbera originaria delle Langhe-Roero e Monferrato: il grappolo, infatti, si presenta conico piramidale, e l'acino, di forma ovoide,

Il vitigno autoctono trova il suo habitat ideale a Castelvenere, comune più vitato della Campania

mostra un colore blu-nero con un'alta quantità di pruina. Spesso di non facile coltivazione, a volte anche capricciosa, la Barbera del Sannio storicamente veniva vinificata insieme ad altri vitigni. Negli ultimi anni però, vive il suo periodo di massimo splendore, raggiunto soprattutto grazie, al lavoro di abili viticoltori che credono nella bontà di un vino monovitigno dalla profonda personalità. Una produzione vinicola davvero esigua: si contano circa 200mila bottiglie l'anno. Numeri non adatti a raggiungere un grande pubblico, ma ideali per dar vita a una chicca enologica dalle infinite potenzialità.•

Caposcuro: figlio di Capri *e dei suoi profumi*

Solaria, ovvero un ettaro di vigneto terrazzato sospeso fra cielo e mare. E l'amore di Fortunata e Alessandra

L'Azienda Solaria si trova a Capri: una gemma preziosa, un ettaro di terrazzamenti in pietra sospesi fra il cielo e il mare che si staglia esattamente al centro del Monte Solaro, affacciato sulle altre isole del Golfo di Napoli. Qua – mentre negli anni Capri accoglieva un brulicare di turisti, alberghi e case – tutto sembra rimasto invariato dai tempi del vecchio contadino Peppino detto "Capaucielle", che a questo vigneto aveva dedicato tutta la sua vita. Eppure circa tredici anni fa la vigna è stata reimpiantata secondo tecniche più moderne ed è avviato il progetto di restauro delle vecchie cantine, per volontà della signora Fortunata e della figlia Alessandra. Il vino ricavato da quelle viti arroccate sulla pietra, incantate da magici tramonti e sferzate dal vento di maestrale, si chiama Caposcuro: conservato gelosamente fino ad adesso, finalmente oggi si è deciso di mettere in commercio questa piccola quanto pregiata produzione. Il Caposcuro bianco si caratterizza per i suoi sentori delicatamente floreali, spiccatamente minerali e fruttati, dotato di un sorso fresco e sapido. Per il Caposcuro rosso, invece, si dovrà attendere ancora qualche mese affinché sveli il suo fascino tutto da scoprire. (c.c.)•

AZIENDA AGRICOLA SOLARIA
Via Monte Solaro, 22
80071 Anacapri (Na)
Tel. 081 8371447
Mobile + 39 3357401988
info@solariacapri.it
www.caposcuro.it - www.solariacapri.it

Caposcuro: son of Capri and his perfumes

Solaria is a hectare of terraced vineyard suspended between the sky and the sea. And is Fortunata's and Alessandra's love

Solaria rises on the Island of Capri: it's a precious jewel, an hectare of stone terracing between the sky and the sea, at the centre of Mount Solaro, overlooking the other islands of the Gulf of Naples. Here – while Capri was welcoming a growing multitude of tourists, hotels and homes – everything seems untouched since the days of the old peasant Peppino, called "Capaucielle", who devoted all his life to this piece of land. In fact, thirteen years ago, Fortunata and her daughter Alessandra has replanted the vineyard, according to a more modern philosophy, and started a project of restoring the old cellar. The wine that springs from these vines is Caposcuro: jealously preserved until these days, it is now on the market as a little but precious production. Caposcuro white wine with typical flowery perfumes, a mineral and fruity bouquet, and a fresh and sapid taste. To taste Caposcuro red wine we have to wait some months more, to let it reveal all its charm. •

Tenuta Ippocrate
inaugura la sua "vendemmia"

DI CHIARA MARTINELLI

L'agriresort irpino festeggia la stagione dell'uva con una giornata interamente dedicata ai piaceri dell'uva

Tenuta Ippocrate ha una sua precisa filosofia sul legame tra uomo e natura: per questo motivo la vendemmia è interpretata come un momento particolarmente conviviale e foriero di emozioni. E' l'occasione per stare insieme, incontrarsi, confrontarsi, riscoprire le tradizioni di un tempo. Intorno all'uva si concentrano avvenimenti e sensazioni uniche: dal suo inconfondibile profumo, alla sua trasformazione in vino. E' un antico rituale che al di là della sua pratica colturale, porta con sé una forte componente umana e conviviale.

FOTO DI LINDA FROSINI

Un aspetto fondamentale per Tenuta Ippocrate, a cui l'azienda ha voluto dedicare un evento intitolato "Vendemmia": una serie di giornate durante la quale grandi e piccini possano godersi la vera essenza dell'autunno. "Vendemmia" è un salto nel passato, un momento di condivisione e collaborazione per tutta la famiglia. Una domenica alternativa per imparare divertendosi attraverso le visite guidate del Dott. Rocco Fusco tra i vigneti e gli orti della tenuta. Tenuta Ippocrate ha voluto interpretare le esperienze pratiche legate alla raccolta dell'uva traducendoli in momenti ludici, come partecipare a un pranzo per gustare le prelibatezze dell'Irpinia e degustare il vino di punta dell'azienda: il Primum, Fiano di Avellino. Un vino biologico che si è aggiudicato l'attributo di miglior "bianco d'Italia". La presenza, nel sottosuolo di sali minerali, ha nutrito e dato vita ad un prodotto unico al mondo che ha trovato proprio presso il sito di Tenuta Ippocrate il suo habitat naturale più congeniale. La caratteristica predominante del Primum è infatti quella di mantenersi fresco nel tempo, una vera rarità per tutti i bianchi in generale. Ad accompagnare questa piacevole festa un deluxe su tutti: la rilassante Vino Terapia. Un bagno immersi nel mosto d'uva conquistati dal fascino di baccanti e divinità, è davvero il massimo che si può trarre dalla "Vendemmia" firmata Tenute Ippocrate.•

TENUTA IPPOCRATE
Via Bosco Magliano, 62/D Località Cappella - Montefredane - 83030 Avellino
Telefono: +39 0825 672232 - Fax: +39 0825 672232
info@tenutaippocrate.com - www.tenutaippocrate.com

"VENDEMMIA" at Tenuta Ippocrate
An event to celebrate the beginning of the harvest and the pleasures of wine

Tenuta Ippocrate has a peculiar philosophy about the close bond between man and nature. For this reason, harvest is interpreted as a convivial moment that arouses strong emotions. It's the opportunity to get together with friends, to confront each others and to rediscover ancient traditions. Around the grapes, one can experiment unique sensations: unforgettable perfumes and the exciting process that transforms the grapes into wine, an ancient ritual with human and convivial elements.

For all reasons Tenuta Ippocrate has decided to create an event called "Vendemmia", a day addressed to everyone who wish to feel the true essence of autumn. "Vendemmia" is a jump into the past, a moment of sharing and cooperation for the whole family. An alternative Sunday to enjoy the countryside and learn something new thanks to Dott. Rocco Fusco's guided tours among the vineyards. Tenuta Ippocrate has converted the practical needs of harvest into playful moments, combining them with a lunch based on specialties of Irpinia and the buttonhole label of the winery: Primum, a Fiano di Avellino. Primum is an organic wine that has gained the best Italian white wine award. The mineral soil has nourished the grapes that give life to a unique wine. The main peculiarity of this wine is it's long-lasting freshness, a rare quality among the white wines. Guess con enjoy too the relaxing wine therapy, a bath in the grape must in a charming Bacchantes style: a unique moment in a unique day, such as "Vendemmia" by Tenute Ippocrate. •

DI IRENE GRAZIOTTO

L'ascesa del Dolceacqua

In Liguria si registra una domanda turistica sempre più preparata ed esigente e l'enoturismo nelle aziende cresce

La Liguria è una regione enologica straordinaria ma spesso dimenticata. Vuoi per l'offerta enologica tradizionale che punta sulle uve storiche e diffida delle mode, vuoi per i limiti quantitativi fissi dovuti agli ostacoli naturali, l'enologia in questa mezzaluna fertile sembra statica. "E pur si muove!" ribadisce **Cinzia Tosetti,** Presidente delle Donne del Vino della Liguria. Giornalista, sommelier e onavista, la Presidente è attualmente responsabile per la Liguria della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso ed è membro della commissione Doc della Camera di Commercio di Genova.

Quali vini liguri godono oggi di maggiore attenzione da parte del consumatore?

"Ultimamente è cresciuto molto il Dolceacqua Doc, grazie sicuramente ai giovani produttori che lavorano su qualità e coesione. Nel frattempo, si è modificato anche il panorama, tipicamente regionale, dei vini bianchi: il Pigato ha aggiunto profumi alla sua elegante struttura e il Vermentino di Levante si è caratterizzato, elargendo prodotti di nobile eleganza".

A livello macro, cosa è cambiato?

"Il vino ha segnato una tendenza qualitativa importante. Da una parte, talune aziende fanno da portabandiera di eccellenza, dall'altra si avverte la crescita culturale del turista – specialmente straniero – che è sempre più preparato ed esigente".

Che ruolo hanno le donne nella Liguria del vino?

"In generale, assistiamo ad un grande avvicinamento delle donne a questo settore: come Movimento Donne del Vino, abbiamo organizzato serate nei ristoranti dove la presenza femminile era maggioritaria e molto attenta. Nella nostra stessa associazione registriamo un numero importante di produttrici ma soprattutto di giovani ristoratrici."

Su cosa deve puntare la Liguria?

"Sulla qualità. Purtroppo l'importante flusso turistico, tipico delle nostre coste, ha portato benessere ma ha anche favorito ristoratori stagionali che acquistano prodotti di basso costo e rivendono con un ricarico eccessivo senza lasciare un'impronta di qualità indispensabile per crescere veramente".

Quali strade per scoprire al meglio questa regione?

"Al di là degli eventi singoli, in questi ultimi anni si è registrato un forte incremento dell'enoturismo nelle aziende. Le nostre sono mediamente di piccole dimensioni, e forse per questo i proprietari hanno capito l'importanza del contatto umano e dell'emotività che si crea nella conoscenza diretta della persona".•

DI CLAUDIA CATALDO

La vendemmia in Lombardia

Scendono le quantità ma la qualità attesa è molto interessante in tutta la regione

Quali sono le previsioni vendemmiali in Lombardia? La vendemmia 2016 si attesterà intorno al **milione e 188 mila ettolitri di vino** e di mosto con un calo del 13% rispetto allo scorso anno. Questi sono i dati forniti da **Coldiretti**, sulla base delle previsioni Ismea. "Quest'anno - spiega Coldiretti Lombardia - il maltempo ha lasciato il segno soprattutto fra i vigneti della Bergamasca e del Mantovano, con cali medi di oltre il 10% ma con punte, per alcune aree colpite dalla grandine, anche del 40%. L'ultima zona a raccogliere sarà la Valtellina con le sue uve rosse intorno alla metà di ottobre, e dovrebbe registrare quantità in linea con lo scorso anno".

"In Lombardia – prosegue una nota di Coldiretti regionale - ci sono oltre 20 mila ettari a vigneto dei quali 17.500 sono dedicati a produzioni di qualità Doc, Docg e Igt. Le province più "vinicole" sono Pavia e Brescia, che da sole rappresentano i due terzi delle superfici vitate in Lombardia e il 70% delle oltre tremila aziende agricole lombarde. A seguire si trovano Mantova, Sondrio, Bergamo, Milano e Lodi (con le colline fra San Colombano e Graffignana), ma zone viticole con piccole produzioni si stanno sviluppando anche fra Como, Lecco e Varese".

Più o meno simili cali di produzione li troviamo confermati nel dossier di **Assoenologi**, dove si specifica come l'annata in tutta la Lombardia abbia dato delle differenze molto importanti da zona a zona e all'interno delle stesse aree, sia dal punto di vista quantitativo che sanitario. Si legge anche che alcuni vitigni più sensibili (Pinot bianco, Chardonnay, Merlot) hanno risentito in modo più marcato degli attacchi sia di peronospora che di oidio (Merlot in particolare), ma anche che in generale la buona escursione termica tra giorno e notte (praticamente assente nell'estate dell'anno precedente) ha dato degli ottimi riscontri qualitativi con una maturazione lenta, ma costante. In Franciacorta i primi grappoli sono stati staccati a partire dal 20 agosto, mentre in Oltrepò il pieno dei conferimenti è stato seconda metà di settembre, il tutto quindi un po' posticipato rispetto al 2015. Parlando di qualità, però, le previsioni sono piuttosto interessanti e ottimistiche e questo è senz'altro un dato da non sottovalutare. •

Onda®

NEW TECHNOLOGY

Serbatoio multifunzionale

VINIFICA ANCHE SENZA SOLFITI AGGIUNTI*

WINEMAKING EVEN WITH NO ADDED SULFITES

Il nuovo serbatoio multifunzionale Onda®, brevettato da GHIDI METALLI SRL, è disponibile con capacità variabili da 20 a 150hl.
Le caratteristiche innovative di Onda® sono:

A Il sistema automatizzato di iniezione di gas tecnici (aria compressa, azoto, argon, CO_2 o miscele di questi gas) in tre zone specifiche del serbatoio. **1** Saturazione dall'alto per l'affinamento e la conservazione a lungo termine in atmosfera protetta. **2** Ossigenazione in zona mediana grazie alla candela porosa integrata. **3** Insufflazione dal basso: con gas inerte, per mescolare delicatamente il mosto/vino o portare in sospensione le fecce fini durante l'affinamento, oppure con aria compressa per la macro-ossigenazione del prodotto.

B Il sistema automatizzato di movimentazione e rimontaggio del mosto o del vino senza l'ausilio di pompe massimizza l'estrazione fenolica riducendo allo stesso tempo lo stress per il mosto e la produzione di feccia.

*Impiegando Onda® ed adottando misure di igiene appropriate, attrezzature enologiche idonee ed un protocollo specifico è stata dimostrata la possibilità di vinificare senza l'aggiunta di solfiti ed altri allergeni, si raccomanda tuttavia che le procedure vengano consigliate e approvate da un esperto enologo che è responsabile della qualità del prodotto finale.

Ghidi

Serbatoi in acciaio inox

Vantaggi

1. MULTIFUNZIONALITÀ
Onda® può essere utilizzato per la maggior parte di tipologie di vino e in tutte le fasi del processo di vinificazione: macerazione pre e post-fermentativa, fermentazione alcoolica e malolattica, affinamento sulle fecce fini e stoccaggio a lungo termine.

2. VERSATILITÀ
si adatta facilmente ai protocolli di vinificazione in uso e semplifica operazioni o problematiche normalmente complesse: rimontaggi, ossigenazioni, arresti o rallentamenti di fermentazione, messa in sospensione delle fecce fini, correzione dei sentori di ridotto, saturazione del serbatoio con gas inerte ecc..

3. ESTRAZIONE EFFICACE E DELICATA
il sistema automatizzato di movimentazione e rimontaggio agisce al di sopra e al di sotto del cappello delle vinacce e non direttamente su di esso, questo massimizza l'estrazione delle componenti fenoliche riducendo allo stesso tempo la produzione di feccia.

4. FACILE PULIZIA
Onda® è privo di intercapedini e tutte le componenti interne sono dotate di un sistema rapido di smontaggio e lavaggio che riduce i tempi di svinatura, di pulizia e di sanificazione del serbatoio.

5. POSSIBILITÀ DI VINIFICARE SENZA SOLFITI AGGIUNTI
grazie al sistema di rimontaggio senza uso di pompe ed al sistema di iniezione dei gas tecnici si ottiene all'interno di Onda® un'atmosfera modificata e controllata che ha permesso la produzione di vini senza aggiunta di solfiti o altri allergeni sia su scala sperimentale che produttiva*.

6. RISPARMIO
riduce notevolmente i costi di manodopera perché funziona senza l'ausilio di pompe e relative tubature che richiedono personale specializzato sia per il loro funzionamento che per la loro pulizia.
Onda® è completamente automatizzato: un solo operatore, grazie all'intuitivo pannello di controllo, può programmare e gestire l'intero processo di vinificazione, affinamento e conservazione, anche di più serbatoi contemporaneamente.

GHIDI METALLI Srl Via Circonvallazione, 64 - 51011 Borgo a Buggiano (Pistoia) Italia
Tel . +39 0572 32216 - Fax +39 0572 30887 - sales@ghidimetalli.it - **www.ghidimetalli.it**

DI CHIARA MARTINELLI

Pronostici *vendemmiali*

Per il Molise il futuro è rosso rubino come la Tintilia

Le anticipazioni sulla vendemmia 2016 avevano entusiasmato gli addetti ai lavori di tutta la Penisola. Ne abbiamo voluto parlare con **Gabriele Di Blasio,** Presidente del Movimento Turismo e Vino del Molise, per capire il reale andamento della produzione vitivinicola locale.

Che vendemmia sarà la 2016 per il Molise?

"Per la vendemmia 2016 si prevede una buona produzione, in leggera crescita rispetto allo scorso anno. Anche quest'anno le condizioni climatiche particolarmente avverse, registrate nelle zone a maggiore vocazione vitivinicola del Molise, hanno influito in maniera negativa sulla maturazione delle uve. Per tale ragione l'assessorato alle Politiche Agricole della Regione Molise ha autorizzato l'aumento, fino ad un massimo di 1,5 gradi, del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti della campagna vitivinicola 2016/2017".

Il millesimo 2016 è stimato da Assoenologi qualitativamente eccellente. Condivide l'ottimismo di tale previsione anche per la sua regione?

"Bisognerà aspettare qualche altra settimana per verificare se le condizioni meteo miglioreranno e permetteranno la corretta maturazione delle uve. Solo a questo punto potremmo verificare se le aspettative di Assoenologi saranno confermate anche per il Molise".

Si prevedono punte di eccellenza soprattutto per i vini a bacca rossa: può essere il caso di vitigni autoctoni come la Tintilia, fiore all'occhiello della produzione vitivinicola molisana?

"La Tintilia negli ultimi anni si è fatta conoscere ed apprezzare sempre di più sia in Italia che all'estero ed ora rappresenta la punta di diamante della nostra vitivinicoltura. Da giovane ha un colore rosso rubino intenso che vira però piuttosto rapidamente su tonalità granate. All'olfatto presenta un corredo aromatico di tutto rispetto, incentrato soprattutto su note speziate molto eleganti (carattere distintivo). Al gusto, regala buon corpo, tannini in evidenza ed una buona persistenza retrolfattiva. Alcuni produttori hanno già iniziato la raccolta e la qualità è ottima, per cui dovremmo aspettarci per tale annata un ottimo prodotto finale sia per le versioni più giovani, sia per le versioni con affinamento di qualche anno".•

L'UNICO E ORIGINALE

HARMONY 53

RASTAL Italia srl- Via Angelo Calvi, 35 - 29015 Castel San Giovanni - Italia
tel. +39 0523 883805 - fax +39 0523 881995 - info@rastal.it - www.rastal.it

DI ENEA SILVIO TAFURO

La svolta, *anti declino*, dell'Asti

Nuova veste per l'Asti Spumante, arriva la versione Asti Secco

I gusti sono cambiati, per invertire il declino dobbiamo cambiare il prodotto". È cio che è emerso durante l'ultima assemblea dei soci del Consorzio d'Asti, riunita in Consiglio lo scorso settembre, per approvare la variazione al disciplinare di produzione dell'Asti Spumante. Un voto rappresentante il primo passo verso la realizzazione di un ambizioso progetto: rilanciare i consumi di una denominazione ormai priva di appeal nei confronti dei suoi mercati principali. Nello specifico, l'approvazione di modifica al disciplinare ha riguardato due aspetti: la diminuzione della riserva vendemmiale (inferiore a 100 quintali) e la produzione di nuove tipologie di spumanti, con minore residuo zuccherino (da 12 a 49,99 g/l) e maggiore gradazione (da 11,5% a 13,5%). Dunque, si parlerà di Asti secco, demi-sec ed extra-dry, con la necessità di apporre in etichetta, oltre al nome della referenza, anche la scritta Asti. Un iter davvero lungo: sono diversi infatti gli step da superare. Successivamente al voto dell'assemblea, il Comitato vitivinicolo regionale ha dato parere favorevole, passando il timone a quello nazionale. Dall'organizzazione di tutela arrivano, però, segnali di fiducia: l'obiettivo é il completamento dei lavori entro la fine dell'anno. Così facendo, sarà possibile avviare la vendita del nuovo spumante già dal 2017. •

Barolo La Serra: *quando si dice Cru*

Voerzio Martini è prima di tutto una storia di vino e amicizia, in un contesto unico: le Langhe. Qui l'esposizione dei vigneti offre a chi li coltiva un raro privilegio. Quello dell'eccellenza. La cura maniacale di quest'azienda, sia in vigna che in cantina, e un profondo rispetto per la naturalità dei processi, fanno il resto.
Mirko e sua sorella Federica conducono con entusiasmo l'azienda che fu di proprietà di un caro amico di famiglia, Gianni Voerzio: ancora oggi presente, un faro di esperienza e passione.
L'uva del Barolo "La Serra" arriva dall'omonimo Cru, uno dei quattro storici di La Morra, quelli dove tutti spererebbero di avere terra e vigne e il valore per ettaro è altissimo, ma l'attaccamento alle radici lo è ancora di più.
Il Barolo La Serra 2012, pluripremiato, ha anche ricevuto la Medaglia d'oro da Decanter.
Affina 24 mesi in tonneaux di rovere francese, poi passa in botte da 25 hl; ha un tannino setoso, profumo e lunghezza straordinari. Svettano frutti rossi, confettura, cuoio e cioccolato.
L'azienda produce anche: Langhe Nebbiolo "Ciabot della Luna", Barbera D'Alba "Ciabot della Luna", Dolcetto D'Alba "Rochettevino", Langhe Freisa "Lamorrina", Langhe Arneis "Bricco Cappellina". (s.a.)

Terroir straordinario e gestione consapevole, ecco Voerzio Martini

Barolo La Serra: the meaning of Cru

An extraordinary terroir and a wise management are the secrets of Voerzio Martini

Voerzio Martini is story of wine and friendship in an extraordinary setting: the Langhe. Here the exposure of the vineyards offers a rare privilege to winegrowers and give life to excellence. The peculiar care in the processing, both in the vineyards and in the cellar, and strictly natural methods make the rest. Mirko and his sister Federica manage with enthusiasm the winery that once was their family's friend Gianni Voerzio's property: still now, he represents an example of passion and experience for the two siblings.
The grapes that give life to Barolo "La Serra" come from the homonymous Cru, one of the four historical ones of La Morra. The worth per hectare of these lands is very high but the siblings' bond to their roots is even more important. The award-winning Barolo La Serra 2012 has received the gold medal by Decanter. Refined in tonneaux for 24 months, it ages in 25 hl barrels to get velvety tannins, an extraordinary bouquet and a long-lasting taste: red fruits, marmalade, leather and chocolate. This winery proposes also Langhe Nebbiolo "Ciabot della Luna", Barbera D'Alba "Ciabot della Luna", Dolcetto D'Alba "Rochettevino", Langhe Freisa "Lamorrina", Langhe Arneis "Bricco Cappellina".

VOERZIO MARTINI SOCIETÀ AGRICOLA
Via Loreto, 1 - 12064 La Morra (CN) - Tel. (0039) 0173 509194
www.voerziomartini.com - voerziomartini@gmail.com

DI ELISA BERTI

La Sardegna *fa largo* ai giovani

Nella regione sarda si registra una costante crescita di nuove leve in viticoltura. E intanto la vendemmia 2016 fa ben sperare

Poco meno di 37 mila aziende ed una concentrazione di cantine soprattutto nelle zone di Cagliari, Sassari, Nuoro e Oristano. La produzione in Sardegna cresce con un trend che si attesta ben al di sopra della media nazionale con un +8% (secondo le stime di Assoenologi) rispetto alle altre regioni. Merito del ritorno alla campagna dei giovani imprenditori e di un clima indubbiamente benevolo. Ne parliamo con **Battista Cualbu** che da un anno guida la Coldiretti Sardegna.

Giovani e viticoltura. Cosa fa la Sardegna?

"In Sardegna stiamo assistendo ad un ritorno dei giovani in agricoltura ed uno dei settori che li sta particolarmente affascinando è proprio quello vitivinicolo. Stanno nascendo nuove cantine localizzate su zone storiche (Gallura, Barbagia, Mandrolisai) per la produzione di vini che possiamo definire antichi per la Sardegna, come il Vermentino ed il Cannonau. Le nuove generazioni dei viticoltori sanno valorizzare e far apprezzare dal mercato alcuni vini di altissima qualità e dalla forte identità che prima erano destinati solo ad una rete familiare. Oggi non ci si limita più alla produzione e alla vendita in casa dello sfuso, ma grazie ad una maggiore audacia imprenditoriale, si stanno facendo investimenti, anche sostanziali, e si punta all'imbottigliamento".

L'andamento climatico di questo 2016 sembra essere stato favorevole alle uve.

"L'andamento climatico di quest'anno è stato anomalo, ma allo stesso tempo favorevole alla vite. L'inverno è stato mite, con temperature sopra la media e scarso di precipitazioni. Le piogge primaverili hanno consentito un germogliamento uniforme e precoce. Il caldo estivo ha fatto il resto".

Ed ora che siamo nel pieno della vendemmia, come procede?

"Le temperature sopra la media sono un ottimo deterrente dal punto di vista fitosanitario e aiutano a ridurre al minimo gli interventi sulla vite, consegnandoci un prodotto particolarmente buono, sano e poco trattato. Sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo si stanno confermando i dati della scorsa, positiva vendemmia".•

DI CLAUDIA CATALDO

La Toscana e i 300 anni *dei suoi vini*

Era il 1716 quando Cosimo III de' Medici firmava quello che può essere considerato il primo disciplinare ante litteram del mondo

A settembre Chianti Classico, Carmignano, Val d'Arno di Sopra e Chianti Rufina hanno spento 300 candeline. Era il 24 settembre del 1716 quando, per la prima volta nella storia, nasceva un territorio di vino, per mano del Granduca Cosimo III de' Medici. Per la Toscana di allora il vino era già un prodotto strategico, basti pensare che la regina Anna di Inghilterra lo apprezzava a tal punto da farne dono ad amici e alleati, contribuendo a far conoscere il vino toscano nel mondo. I documenti di archivio testimoniano gli sforzi del sesto granduca di casa Medici per allargarne la rete commerciale durante la Guerra di Successione spagnola (1702-1714). Fu un decennio privilegiato per il Granducato ma una volta conclusa la guerra la situazione cambiò drasticamente. A seguito degli accordi di pace firmati tra il 1712 e il 1714, i prodotti spagnoli, tedeschi e francesi furono riportati sul mercato interno e iniziarono i primi tentativi di contraffazione delle etichette. Questo significò per i vini toscani la perdita di una posizione di preminenza. Ecco che il Bando del settembre del 1716, intitolato "Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Vald'Arno di Sopra" va inquadrato in questa cornice. Cosimo III, ben 300 anni fa e in tempi non sospetti, anticipò così quelli che oggi sono i capisaldi fondamentali delle denominazioni di origine: la perimetrazione della zona di produzione, le regole di produzione, di etichettatura e commercio che potrebbero essere paragonate ai nostri disciplinari di produzione, la Congregazione che sovraintendeva al rispetto delle regole nella quale potrebbero oggi riconoscersi i Consorzi di Tutela.

Chianti Classico

Giuseppe Liberatore, Direttore del Consorzio

"All'interno del bando l'area più estesa era rappresentata proprio da quel territorio compreso tra le città di Firenze e Siena. A distanza di 300 anni da quel bando il territorio del Chianti Classico può essere a ragione definito tra i pochi in Italia a vantare una storia centenaria. Una storia fatta di step importanti. Per dirne alcuni: la"ricetta" di Bettino Ricasoli nell'800, la nascita del Consorzio nel 1924, e la scelta dell'emblema del Gallo Nero, il Decreto del 1932 con l'aggiunta del termine Classico al Chianti, la Docg arrivata nel 1984, il riconoscimento della denominazione autonoma del 2010, la nascita della Gran Selezione nel 2014. I risultati che abbiamo conseguito negli ultimi due decenni manifestano chiaramente il potenziale di cui disponiamo e la nostra capacità di fare sistema: negli ultimi 30 anni la viticoltura chiantigiana è riuscita ad affermarsi come uno dei protagonisti del panorama internazionale facendo leva su imprese sane, competitive, intraprendenti, e su prodotti con una qualità riconosciuta da tutti gli operatori. In quindici anni abbiamo raddoppiato la quota export e siamo riusciti ad essere presenti con i nostri prodotti in oltre 100 mercati di tutti i continenti. La qualità ha rappresentato il faro della nostra idea di sviluppo della denominazione e sicuramente proseguiremo su questa linea. Insomma, oggi più che mai, sulla scia della lungimiranza del Granduca Cosimo III, è nostro compito tutelare e proteggere e valorizzare in tutto il mondo un prodotto unico, sinonimo di qualità assoluta".

Valdarno di Sopra

Luca Sunjust, Presidente del Consorzio

"Festeggiamo questi 300 anni con grande gioia. Anche se non sono tanto i trecento anni in sé, quanto il segno di un sistema socio-politico-economico che già trecento anni fa aveva capito l'importanza e il valore del territorio, che, in un sistema di regole, permette un enorme vantaggio competitivo. Sicuramente dobbiamo imparare dal nostro passato. La Doc Valdarno di Sopra è tra le più recenti denominazioni toscane ed è stata osteggiata in passato da ambienti economici e politici. Era più facile gestire un territorio senza un'organizzazione riconosciuta e autonoma, con il diritto e la volontà di dire la sua sulle politiche territoriali e ambientali: così venivano prodotti già ottimi vini che però venivano venduti - o svenduti - a buon mercato. Se guardo al futuro, direi che tra gli obiettivi più urgenti c'è quello di concludere le modifiche al disciplinare. La più importante di queste è per noi il far diventare la Denominazione Valdarno di Sopra la prima denominazione esclusivamente biologica. Sarà la prima in Italia e penso nel mondo. Più in generale l'intento primario resta quello di continuare a fare ottimi vini, caldi di umanità e personalità, collaborando con le amministrazioni per salvaguardare e promuovere il territorio".

Carmignano

Fabrizio Pratesi, Presidente del Consorzio

"Per noi questi 300 anni sono davvero un grandissimo motivo di orgoglio. Orgoglio, ma anche responsabilità: ci sentiamo in dovere di tenere sempre più alta la qualità dei nostri vini. Siamo una zona piccola ma quello che posso dire è che i Medici ci avevano visto lungo, lo confermano i nostri vini. Certo la storia non è sempre stata rosea per noi e fra i passaggi più importanti è d'obbligo ricordare l'uscita dal Chianti – come sottozona Montalbano – e il riconoscimento della Doc nel 1975, poi Docg. Quello che vedo oggi credo che possa essere il preludio di un ottimo futuro per la nostra denominazione: vedo le cantine fare prodotti che si attestano su un buon livello qualitativo, con punte d'eccellenza, e molti viticoltori che fanno questo lavoro a tempo pieno e non più come secondo lavoro o come hobby, come invece succedeva qualche anno fa. C'è la voglia di investire e di crescere, valorizzando quello che è il nostro segno distintivo: un blend di Sangiovese e Cabernet, vitigno che qua ha antiche radici e trova un ambiente favorevole, insieme anche ad altri vitigni internazionali come ad esempio il Merlot. La sfida per il futuro è procedere sempre più coesi, come aziende e come consorzio, per portare il nome Carmignano nel mondo".

Chianti Rufina

Federico Giuntini, Presidente del Consorzio

"Per noi questo anniversario è un onere e un onore. Faccio una precisazione: nel bando si parla di Pomino, intendendo le terre alla sinistra del fiume Sieve, mentre oggi con Pomino si intende quella Doc che si dispiega nell'areale dell'omonimo Paese. Quello che contraddistingue la Rufina è che abbiamo vini di grande identità territoriale e di questo andiamo molto fieri: lo aveva già capito Cosimo III e noi abbiamo continuato negli anni a mantenere alto il livello identitario e qualitativo dei vini. A metà anni '80 è arrivata la prima grande vendemmia a Docg e poi, dagli anni '90, è avviata l'opera di reimpianto dei vigneti, con un 70% degli attuali vigneti reimpiantati applicando una maggiore attenzione ai cloni, alle densità e ai metodi di conduzione in generale. Oggi siamo 22 cantine, per una produzione che non supera in totale le 3 milioni di bottiglie. I progetti per il futuro sono tanti. Primo fra tutti quello di creare un biodistretto, considerato che già adesso la metà delle nostre aziende o sono biologiche o sono in conversione: si tratta di un disegno a cui stiamo già lavorando in concerto con le cinque amministrazioni comunali sui cui insiste il nostro territorio. Inoltre un discorso più ampio andrebbe fatto sulla nostra definizione come sottozona di Chianti Classico: il territorio della Rufina è molto particolare, siamo in un'area di pre-montagna con tutte le sue caratteristiche pedo-climatiche. Sui mercati esteri più maturi siamo in grado oggi, grazie ad un lavoro trentennale, di essere riconosciuti e identificati, ma su altri mercati meno esperti si incontrano ancora difficoltà a far capire chi siamo e cosa facciamo".

La Faccenda… si fa seria!

Festeggia quindici anni l'azienda agricola La Faccenda, un tempo La Fazenda: sì perché la cantina elbana, guidata da Sergio Lauriola, ha fatto un cambio di nome e adesso riparte con nuova linfa. Il perché del re-branding è presto detto: si cerca una maggiore affinità toscana, un legame più stretto con il territorio d'origine – come già avviene nel lavoro quotidiano in vigna e in cantina – anche per aprirsi con una più netta identità ai mercati esteri. Nuova linfa anche per quanto riguarda le scelte produttive con due nuovi ettari di vigna e una salda venerazione verso l'Aleatico, fiore all'occhiello nella versione Aleatico Passico Docg che, nella gamma delle proposte aziendali, si affianca ad un Vermentino in purezza, all'Elba rosso a base di Sangiovese, Merlot, Syrah e Cabernet, all'Elba Rosato Doc e agli altri passiti di Moscato e Ansonica, oltre che la Grappa e l'Olio Extra Vergine di Oliva. "Quella di quest'anno è un'ottima vendemmia – racconta Sergio Lauriola – è un po' anticipata rispetto al solito ma le previsioni sono più che positive". •

Un cambio di nome per guardare sempre più lontano e portare un po' di Elba nel mondo. La Faccenda cambia marcia e riparte

LA FACCENDA Piana di Mola
57031 Capoliveri (LI) Tel. +39 335 7206147
info@lafaccenda.it - www.lafaccenda.it

La Faccenda (the matter)… is a serious one!

A new name to look forward the future and take a piece of Elba to the rest of the world. A new drive for La Faccenda

La Faccenda celebrates its 15th birthday with a new name. In fact, the famous winery from the Elba Island La Fazenda managed by Sergio Lauriola restarts with new energies. The reason of this re-branding is due to the wish to express the deep bond with Tuscany and its territory already experimented every day in the vineyards and in the cellar, and also to present the winery to the foreign markets with a stronger identity. This new drive includes also the productive choices: two new hectares of vineyards and a profound devotion to Aleatico, the buttonhole of this winery in its version Aleatico Passico Docg. Also, the winery proposes, a single-variety vinification of Vermentino, a Elba Rosso based on Sangiovese, Merlot, Syrah and Cabernet, an Elba Rosato Doc, Passito made of Moscato and of Ansonica, Grappa and extra virgin olive oil. "This year we made an excellent harvest – tells Sergio Lauriola – an early one but it let us have great expectations". •

DI STEFANIA ABBATTISTA

Massimo Bellocchia: "*Quest'anno avremo rossi sorprendenti*"

In anteprima, le caratteristiche della vendemmia 2016 in Valle D'Aosta svelate dall'enologo regionale

Tra le regioni che quest'anno metteranno un segno "più" davanti alla loro vendemmia c'è senz'altro la Valle D'Aosta. A dirlo, al di là delle prime stime ufficiali diffuse ad agosto da Ismea e UIV, è **Massimo Bellocchia.**

Uno che la sua Valle la conosce bene, prima come enologo regionale e poi come enologo della più grande cooperativa valdostana, la Cave des Onze Communes.

Bellocchia è il tecnico anche di quelle piccole realtà che non possono permettersi un tecnico proprio, e la cui produzione non supera poche migliaia di bottiglie. Il suo lavoro è prezioso anche perché stimola la viticoltura e innalza la qualità globale della regione.

Lo raggiungiamo al telefono in uno dei pochissimi momenti di pausa: la vendemmia è a metà del suo percorso, sono stati messi al sicuro per ora Muller Thurgau e Pinot Grigio, il resto è ancora nelle piante: si stanno analizzando le curve di maturazione per cogliere il momento ideale.

Bellocchia, come sta andando la vendemmia?

"Il bilancio è positivo, anche se non si può confermare il + 17% divulgato ad agosto, perché c'è stata una contrazione del peso delle uve, ora più asciutte, e una conseguente contrazione sulla resa in liquido. Resta però una quantità maggiore rispetto al 2015".

E la qualità?

"Assomiglia a quella dell'annata 2013. Non sarà a 4 stelle come quella dell'anno scorso, ma è decisamente sopra la media. Le piogge settembrine sono state una manna dal cielo, e hanno aiutato un quadro che aveva sofferto un po' la penuria di acqua di agosto".

Quest'anno meglio i bianchi o i rossi?

"Dico rossi perché di solito i nostri, essendo di quota, sono piuttosto leggeri e scarichi cromaticamente. Quest'anno invece abbiamo una prospettiva diversa: le temperature più alte hanno dato all'uva maggiore potenziale estrattivo, dunque i rossi potrebbero essere più corposi e brillanti. Insomma, una vera sorpresa rispetto allo standard a cui siamo abituati".

Qual è a suo avviso il vino più rappresentativo della Valle D'Aosta?

"Domanda difficile. La famiglia dei nostri autoctoni è numerosa e sono tutti rappresentativi.

Se proprio devo dirne uno, vado sul classico: il vino di montagna per antonomasia, profumato, delicato, gentile, è il Petit Arvine. Sapido e corposo, si presta anche bene all'invecchiamento. Lo consiglierei in abbinamento a minestre saporite e con del pesce in umido, in generale con pietanze sostanziose e dal sapore deciso".•

DI IRENE GRAZIOTTO

Verso la nuova Doc Pinot Grigio delle Venezie

Un vitigno sempre più richiesto dal mercato, soprattutto americano. Un'opportunità quindi da cogliere al più presto, possibilmente già da questa vendemmia

Si respira più fermento che mai, quest'anno, fra i vigneti del nord-est. Al ribollir dei tini si aggiunge infatti la messa a punto della nuova Doc interregionale Pinot Grigio delle Venezie: un colosso che punta a rafforzare il potenziale di questo vitigno, riunendo in un unico brand Veneto, Friuli e Trentino. Il progetto, superate le perplessità iniziali, affronta ora la sfida delle tempistiche: il termine ultimo per riuscire a dichiarare la nuova Doc già dal 2016 è fissato al 15 novembre prossimo. Ma **Albino Armani** - a capo dell'Associazione Temporanea di Scopo (Ats) "Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti" che sta seguendo l'iter di approvazione della nuova Doc - è ottimista.

Una crescita esponenziale quella del Pinot Grigio. Quanti sono gli ettari che confluiranno nella nuova Doc?
"A livello mondiale, la superficie a Pinot Grigio, che nel 2000 era inferiore ai 19.000, nel 2010 aveva già raggiunto i 43.500 ettari. Quanto all'Italia, se nel 2011 avevamo 16.260 ettari, nel 2015 eravamo a quota 24.500 di cui l'85%, ovvero circa 21.000 ettari, nell'area delle Tre Venezie".

Per un potenziale di che entità?
"Nel 2015 si sono prodotti con le varie Doc ricadenti nel territorio delle Venezie 339.825 ettolitri mentre la sommatoria delle varie Igt raggiunge i 1.357.183 ettolitri: si potrebbe quindi pensare che non potendo più rivendicare Pinot Grigio con la diverse Igt tutto andrà a ricadere nella nuova Doc delle Venezie".

Quali gli obiettivi della nuova Doc?
"Tutela e valorizzazione di questo fenomeno in costante crescita che, ad oggi, si regge su uno strumento, l'Igt, piuttosto debole e non in grado di gestirne con efficacia un futuro sviluppo. Vorremo gestire attraverso un Consorzio sia la promozione che la tutela, grazie ad un modernissimo disciplinare voluto dalla base produttiva ed elaborato dopo anni di incontri. Vi sarà un'importante riduzione dei quantitativi, rinunciando a 26 ettolitri per ettaro di Pinot Grigio rivendicabile rispetto all'attuale disciplinare Igt. Ci doteremo di "fascetta" e di commissioni d'assaggio per innalzare il livello qualitativo".

Come li realizzerete?
"Con un Consorzio di Tutela e un nuovo organismo di controllo denominato Triveneta certificazioni costituita ad hoc: questo ente di certificazione agirà solo per questa Doc attraverso strutture e personale presenti nelle tre regioni, un software ed una banca dati completamente nuovi ci consentiranno la tracciabilità di ogni movimento: verrà così garantita ogni bottiglia e si potrà risalire dal codice sulla fascetta alla vigna in tempo reale".•

CARLO FERRAGÙ
Località Sorcè di Sopra 12/1
37030 Cellore di Illasi (VR)
Tel.: + 39 045 7834315
Cell. + 39 335 5379809
Fax + 39 045 6520526
info@ferragu.it
www.ferragu.it

Ferragù, pronto per il grande esordio

DI IRENE GRAZIOTTO   FOTO DI PAMELA BRALIA

Il mondo vitivinicolo è pieno di sorprese, di produttori che puntano alla sostanza più che alla forma, scansando la luce accecante dei riflettori e il chiasso della folla. Carlo Ferragù è fra questi: un produttore callimacheo che ha affinato a poco a poco lo stile enologico percorrendo vie non battute e mettendosi alla prova per sentieri inusitati, come dimostrano alcune sue bottiglie personali. Carlo avvia il progetto enologico solo qualche anno fa: l'idea risale al 1997 e nel 2003 arriva la prima annata di Amarone. La produzione, che viene immessa al commercio sei anni dopo la vendemmia – contro i tre previsti dal disciplinare – si aggira sulle tremila bottiglie. Le varietà usate sono quelle tradizionali: Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta che crescono nei vigneti di Cellore, frazione di Illasi. Densità di 13 mila ceppi ad ettaro e doppia potatura verde portano ad una selezione accuratissima in vigna. Le uve subiscono poi un appassimento di oltre due mesi, arrivando a perdere fra il 30 e il 40% del peso iniziale; dopo la fermentazione il vino permane per quattro anni in barrique di rovere francese e un anno in bottiglia. L'Amarone 2010 sfoggia così una veste rosso rubino intenso, con un naso intenso, ammaliante, dalle note di frutta in confettura, prugna, mora e ciliegia, e ricordi speziati, e un sorso pieno, di grande rotondità e setosità tannica. Un Amarone che non si scorda facilmente e che è pronto per l'esordio in società.•

Solo tremila bottiglie che entrano in commercio sei anni dopo la vendemmia: ecco l'Amarone 2010 di Ferragù

Ferragù, ready to debut

Six years after the harvest, only 3,000 bottles: here is Amarone 2010 by Ferragù

The world of wine is rich of surprises and it's rich of producers who prefer essence and hard work to spotlights and clamour. Carlo Ferragù is one of them: gradually he refined his oenological style walking on unbeaten paths and proving himself with personal choices. Carlo has started his activity just few years ago: the idea of his project dates back to 1997 and in 2003 arrives his first Amarone. The production – on the market six years after the harvest, in spite of the three provided by the disciplinary – is around 3,000 bottles. He uses the traditional grape varieties: Corvina, Corvinone, Rondinella and Oseleta, which grow in the vineyards of Cellore, hamlet of Illasi. The planting density is 13,000 vines per hectare and a double green pruning guarantees a very careful selection in the vineyards. Then the grapes are let drying for more than two months and in this way they loose a 30-40% of their weight. After the fermentation, the wine ages four years in French oak barriques and one year in bottle. Amarone 2010 shows an intense ruby red colour, an intense perfume with plum, blackberry and cherry marmalade inklings and spicy notes; its taste is full and round and velvety tannic. This Amarone is not easy to forget and now is ready for its debut. •

Cantina di Soave,
la crescita è all'ordine del giorno

Una realtà storica, fondata nel 1898, ma sempre all'avanguardia che quest'anno ha toccato soglia 2.200 soci e 116 milioni di euro di fatturato.
Testimonia questa grande dinamicità il Chiaropuro, della selezione Rocca Sveva, un vino nato quest'anno e subito premiato dal Merano Wine Award con il Certificato di Eccellenza.
Che vino è il Chiaropuro?
"Parliamo di un bianco complesso che abbina l'aromaticità di Incrocio Manzoni e Müller Thurgau alla potenzialità della Garganega. Un vino dal bouquet piacevole che lo rende perfetto come aperitivo, ma che riesce a tener testa anche a piatti esigenti come ad esempio il baccalà".
Il Merano ha premiato anche l'Amarone della Valpolicella Riserva Docg 2011 Rocca Sveva.
"Non possiamo che essere soddisfatti della qualità costante di questo vino che da oltre dieci anni continua a conquistare i massimi riconoscimenti all'interno dei principali concorsi enologici internazionali, tra cui l'International Wine Challenge di Londra. Un risultato che conferma l'importanza della scelta di mettere a riposo solo il 20% delle uve, ben sotto il 50% concesso dal disciplinare e largamente in uso nella Valpolicella".

Parola del Direttore Bruno Trentini che parla degli importanti investimenti in merito a Soave, Durello ma anche Amarone e Chiaropuro

Una bella soddisfazione per una zona di bianchi interessanti come il Soave e il Durello.
"Abbiamo investito in maniera importante sul Soave, soprattutto per quanto riguarda la promozione negli USA. Rappresentiamo circa il 40% della produzione totale e la nostra è una scommessa che intendiamo vincere, per il bene dell'intera denominazione. Per quanto riguarda le "bollicine" invece, possiamo dire che lo spumante Durello sta riscuotendo il successo che gli spetta. Il nostro "Settecento33" in un solo anno ha già ottenuto grandissimi consensi, grazie all'indiscussa qualità del vitigno Durella, presente sui Monti Lessini dal lontano 1700 e a un'intelligente campagna marketing che nell'ultimo anno ha visto Settecento33 protagonista nei locali più esclusivi in Italia e anche all'estero.
2016: facciamo il punto.
"Un'annata da ricordare, sia per la bella vendemmia, che per l'investimento da circa 60 milioni di euro che ci consentirà di ampliare l'azienda e di crescere ancora". •

CANTINA DI SOAVE
Viale Vittoria 100 - 37038 Soave (VR)
Tel. +39 045 6139811 - Fax +39 045 7681203
cantina@cantinasoave.it - www.cantinasoave.it

Cantina di Soave: growth is on the agenda everyday
General Manager Bruno Trentini talks about the important investments on Soave, Durello but also Amarone and Chiaropuro

Founded in 1898, Cantina di Soave is a historical but pioneering reality, which this year has reached the target of 2,200 partners and a turnover of 116 millions euros. A proof of its dynamism is Chiaropuro, from the Rocca Sveva selection, a new wine that has already received the Excellence Certificate at Merano Wine Award.
What kind of wine is Chiaropuro?
"A complex white wine that combines the aromatic character of Incrocio Manzoni and Müller Thurgau with the potential of Garganega. It has a pleasant bouquet, ideal for an aperitif but also with strong dishes like baccalà".
Merano has awarded Amarone della Valpolicella Riserva Docg 2011 Rocca Sveva too.
"This wine gives us great satisfaction. In the last ten years, it has conquered the highest acknowledgments at the most important international contests, such as the International Wine Challenge in London. These results award our choice to use in the drying process only the 20% of the grapes, in spite of the 50% allowed by the disciplinary as widely used in Valpolicella".
A great satisfaction in an area of interesting white wines, such as Soave and Durello.
"We made important investments on Soave, and on its promotion in the States. We represents about 40% of the production and we aim to win this challenge, for the benefit of the whole denomination. Regarding sparkling wines, Durello is having a great success. In one year only, our "Settecento33" has gained important approvals, thanks to the indisputable quality of Durella (a grape variety that grow on the Mounts Lessini since 1700) but also to an intelligent marketing campaign addressed to the most exclusive Italian and foreign wine-bars and restaurants.
And in 2016?
"It's a year to remember: a good harvest and an investment of 60 millions euros to enlarge our winery and grow".•

PRESSA IDRAULICA

Cantina Colli del Soligo

DI IRENE GRAZIOTTO FOTO DI PAMELA BRALIA

Cuvée "Solicum": un Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg che fonde le molteplici sfumature di questi colli

Erano trenta i viticoltori che fondarono la cantina nel 1957. Oggi i soci conferitori sono 663, andando così a formare una delle più importanti realtà venete non solo a livello quantitativo ma anche qualitativo. La Società Agricola Cooperativa tra Produttori di Uve Pregiate – questa la ragione sociale esatta – è stata infatti recentemente premiata dalla Weinwirtschaft fra le cooperative italiane che si distinguono per merito. E se nella classifica generale Cantina Colli del Soligo conquista l'undicesima posizione, essa risulta la prima in classifica con sede nell'areale del Prosecco Docg. La cantina - che tra i progetti futuri intende coprire anche l'altra Docg, quella dell'Asolo Prosecco - copre un'estensione di oltre 900 ettari, per una produzione di circa 10 milioni di bottiglie e un portfolio di oltre venti mercati, dall'Europa continentale agli UK e USA sino alle nuove presenze di Giappone e Cina. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg è il cavallo di battaglia dell'azienda, specialmente nella versione Cuvée "Solicum" Extra Dry che offre una sintesi delle uve del territorio. Giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage intenso, bouquet delicato, dove la frutta a polpa bianca si fonde ai fiori di campo, sorso di grande cremosità e freschezza che gli ha fatto ottenere numerosi riconoscimenti nei concorsi esteri fra cui la rinomata International Wine and Spirit Competition di Londra.•

CANTINA COLLI DEL SOLIGO
Via Lino Toffolin 6 - 31053 Solighetto - Pieve di Soligo (TV)
Tel. : + 39 0438 840092 - Fax: + 39 0438 82630
info@collisoligo.com - www.collisoligo.com
Facebook: Soligo Spumanti
Twitter:@SoligoSpumanti

Cantina Colli del Soligo
Cuvée "Solicum": a Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg that combines the many nuances of these hills

In 1957 thirty winegrowers founded the cooperative. Nowadays it counts 663 partners and represents one of the most important reality in Veneto, both from a quantitative and a qualitative point of view. Società Agricola Cooperativa tra Produttori di Uve Pregiate – this is the complete name – has been awarded by Weinwirtschaft among the worthy Italian cooperatives. And if Cantina Colli del Soligo has conquered the 11th position in the overall ranking, it appears at the first place in the Prosecco Docg section. The cooperative – that is planing to include the Asolo Prosecco Docg in its production – spreads over 900 hectares and produces about 10 million bottles for more than twenty markets including Europe, USA, Japan and China. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg is the buttonhole of this cooperative, in particular in its version Cuvée "Solicum" Extra Dry that offers a combination of the different grapes of this territory. It shows a straw yellow colour with greenish nuances, an intense perlage, a delicate bouquet with white fruits and wild flowers perfumes, and an intense and creamy fresh taste, which has conquered the tasters of many international contests, such as the famous International Wine and Spirit Competition in London.

RECINZIONI

CRAPAL®

ArcelorMittal
WireSolutions Sales Italy

Viale Sicilia, 97
IT-20900 Monza (MB)
T +39 (0)39 28 12 225 • F +39 (0)39 28 12 240
www.arcelormittal.com/wiresolutions

FIERE IN CALENDARIO 2016•2017

Ottobre 2016

16-20 Ottobre
SIAL
Parigi
www.sialparis.com

24-25 Ottobre
AUTOCHTONA
Bolzano
www.fierabolzano.it/autochtona

Novembre 2016

4-6 Novembre
SALON VINS ET TERROIRS
Toulouse
www.salon-vins-terroirs-toulouse.com

4-8 Novembre
MERANO WINE FESTIVAL
Merano
www.meranowinefestival.it

8-10 Novembre
BRAUBEVIALE
Norimberga
www.braubeviale.de

9-13 Novembre
EIMA
Bologna
www.eima.it

11-14 Novembre
BONTÀ
Cremona
www.ilbonta.it

12-15 Novembre
COSMOFOOD
Vicenza
www.cosmofood.it

13-15 Novembre
GOURMET EXPOFORUM
Torino
www.gourmetforum.it

25-28 Novembre
MONACO
Monte-Carlo Gastronomie
montecarlogastronomie.com

29 novembre-1 dicembre
VINITECH
Bordeaux
www.vinitech-sifel.com

Dicembre 2016

2-4 DICEMBRE
LOVEAT
Venezia
www.loveat2016.it

Gennaio 2017

29-30-31 GENNAIO
VINISUD
Montpellier
www.vinisud.com

30 GENNAIO- 1 FEBBRAIO
MILLÈSIME BIO
Marseille - Chanot
www.millesime-bio.com

Febbraio 2017

15-18 FEBBRAIO
BIOFACH
Norimberga
www.biofach.de

18-21 FEBBRAIO
BEER ATTRACTION
Rimini
www.beerattraction.it

25-28 FEBBRAIO
GOLOSITALIA
Montichiari
www.golositalia.it

Food&Beveragenda
di Claudia Cataldo

AUTOCHTONA

Bolzano, 24 – 25 ottobre 2016

Fiera Bolzano ospiterà il 13° forum nazionale che ogni anno vede coinvolti oltre 100 produttori provenienti da 16 differenti regioni d'Italia, impegnati nella tutela di uno dei patrimoni più originali e ricchi all'interno del panorama vitivinicolo italiano: i vitigni autoctoni. Divenuto ormai un evento unico nel suo genere, la manifestazione propone al vasto pubblico di operatori professionali, buyer, giornalisti e blogger produzioni di nicchia sempre nuove e riscoperte che certificano il grande legame tra il lavoro dell'uomo, areali di pregio e vitigni ad essi legati da antiche tradizioni. L'edizione 2016 – che come sempre troverà spazio all'interno di Hotel, la quattro giorni dedicata al settore dell'ospitalità e della ristorazione – arricchisce inoltre la sua formula grazie alla novità business 2016 che accresce le opportunità commerciali della manifestazione prevedendo incontri one to one con buyer europei. Non mancheranno nemmeno quest'anno le rassegne "Autoctoni che passione!", dedicata ai migliori autoctoni in degustazione, e "Tasting Lagrein", focalizzata sui vini prodotti con l'omonimo vitigno altoatesino: gli award verranno assegnati da giurie di wine journalist ed esperti italiani e internazionali.
www.autochtona.it - www.facebook.com/Autochtona - www.twitter.com/Autochtona

MERANO WINEFESTIVAL

Merano, 4 – 8 novembre 2016

Nel 2016 il Merano WineFestival compie 25 anni: "25 anni di impegno a delineare un percorso che punta all'eccellenza in ogni sua forma e vede, nell'amore per la terra e per i suoi frutti migliori, l'elemento che accomuna organizzatori, espositori e visitatori", commenta Helmuth Köcher, patron dell'evento. Un appuntamento unico nel suo genere: grandi vini e alta gastronomia racchiusi in un concetto semplice e chiaro, vocato al concetto di eccellenza. Oltre 500 aziende vinicole selezionate tra nazionali ed internazionali, oltre 100 aziende italiane di alta gastronomia. Il programma si arricchisce di anno in anno di eventi collaterali: premi culinari, showcooking, anteprime cinematografiche, un forum di approfondimento sul mercato del vino dedicato ai professionisti del settore.
www.meranowinefestival.com

SIAL

Parigi, 16 – 20 ottobre 2016

Torna l'appuntamento con Sial, uno dei saloni di riferimento per la food industry mondiale.
L'edizione 2016 di SIAL Paris sarà il riflesso dell'evoluzione e dei punti di forza del settore della distribuzione che ha saputo valorizzare la sua offerta di fronte alla moltiplicazione dei punti di vendita. Commenta Nicolas Trentesaux, Direttore del network SIAL : "sono state lanciate molte innovazioni per il commercio on line, dappertutto nel mondo e specialmente negli Stati Uniti. Piattaforme o applicazioni permettono ai clienti di fare la spesa dai loro smartphone, si occupano poi di riunire i prodotti e consegnarli. Per il momento queste offerte così dirompenti sono fenomeni accessori che interessano i consumatori che mettono i benefici del servizio prima del loro costo. Ne sono prova i progetti più innovativi nel loro modo di mixare i canali. Nel contatto con i clienti, il retail ha saputo adattarsi alla crescita fisiologica dell'e-commerce seguendo un modello di contaminazione fra il fisico ed il virtuale. Anche con i servizi di drive-trough e click&collect il negozio rimane il centro della relazione con il cliente, in circuiti rinnovati ma sempre vicini per creare la preferenza del consumatore. Degli esempi? Quando i negozi si sdoppiano in ristoranti come da Eataly, quando si trasformano in produttori di prodotti biologici come Whole Foods Market e così via. Concetti innovativi che nascono qua e là e che non mancheremo di scoprire grazie ai workshop e alle conferenze di Sial TV, oppure grazie agli store tour proposti da Sial in collaborazione con MMM, dalla distribuzione alimentare ai prodotti gourmet, passando dai vini e gli alcolici. Insomma Sial Paris si impone come un terreno di gioco incredibile per la distribuzione con oltre 400.000 prodotti e le innovazioni e tendenze mondiali: la più bella vetrina alimentare del mondo".
www.sialparis.com

BACK TO WINE

Faenza, 13 – 14 novembre 2016

Back to the Wine (Ritorno al Vino) riporta il 13 e il 14 novembre prossimo alla Fiera di Faenza un importante evento di respiro interazionale. Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile", con un centinaio di "artigiani" del vino da tutta la Penisola. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia e Slovenia.
www.backtothewine.it

COSMOFOOD

Vicenza, 12 – 15 novembre 2016

Dal 12 al 15 novembre torna, negli spazi della Fiera di Vicenza, Cosmofood, il salone dedicato al mondo dell'enogastronomia affermatosi ormai come il principale evento fieristico nel settore ristorazione del Nordest con 450 espositori e 42.000 visitatori previsti distribuiti su tre padiglioni, uno in più rispetto alla precedente edizione. Il primo, interamente dedicato all'enogastronomia, dove trovano spazio Cosmowine, con cantine da tutto il mondo; Cosmobeer, dedicato alla birra artigianale; Food, per la ristorazione e i prodotti di qualità, e l'area dedicata al mondo delle intolleranze alimentari, Gluten Free, Bio &Vegan. Novità di quest'anno un' intero spazio dove scoprire i prodotti e le tradizioni enogastronomiche di Paesi stranieri. Gli altri due padiglioni sono occupati da Cosmotech: il mondo delle attrezzature professionali dove sarà possibile incontrare le migliori aziende del settore con le ultime novità tecnologiche nel campo della ristorazione. 100 gli eventi in programma nei quattro giorni tra degustazioni guidate, showcooking con grandi chef, concorsi, workshop e corsi, molti dei quali rivolti agli operatori del settore per aggiornarsi e scoprire nuove tendenze. L'orario di apertura è dalle 9 alle 19. Il padiglione 7, dove ci sono i ristoranti e gli street food, sabato, domenica e lunedì è aperto fino alle 22. Il biglietto d'ingresso costa 7 euro. Ingresso gratuito per disabili e bambini fino ai 10 anni, ridotto per le scolaresche.

www.cosmofood.it

MERCATO DEI VINI FIVI

Piacenza, 26 – 27 novembre 2016

Torna, negli spazi di Piacenza Expo, sabato 26 e domenica 27 novembre 2016 la sesta edizione del Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti firmato FIVI. Saranno circa 400 quest'anno i vignaioli, provenienti da ogni regione d'Italia: due giorni di festa dove si potranno assaggiare e acquistare i vini direttamente agli stand dei produttori, veri custodi del vino come espressione diretta del territorio e della sua cultura. Due le verticali previste, una di Barbacarlo di Lino Maga e una di Collio di Edi Keber e due degustazioni che sembrano un viaggio attraverso l'Italia, dal Trentino di Pojer e Sandri alla Calabria di 'A Vita. Oltre al vino si potranno degustare le specialità gastronomiche degli Artigiani del cibo, ancor più numerosi rispetto all'anno scorso, che porteranno salumi e formaggi, pani, dolciumi e specialità gastronomiche da diversi angoli d'Italia.

www.mercatodeivini.it

Un nuovo Presidente per Demeter Italia

Alois Lageder punta a un rafforzamento della struttura dell'Associazione per una diffusione della biodinamica ancora più capillare

Lo scorso primo settembre c'è stato un cambiamento ai vertici della Demeter Italia, con **Alois Lageder**, dell'omonima azienda di Magrè (BZ), nominato nuovo presidente. Demeter, presente oggi in tutti i Continenti, è il marchio internazionale che controlla e certifica il lavoro di chi pratica l'agricoltura biodinamica ma presenta, a livello nazionale, un margine di autonomia nel redigere protocolli specifici per il singolo Paese. Per questo le politiche nazionali sono determinanti. Lageder traccia qui le linee guida del suo mandato.

Cosa significa questo incarico per lei?

"Un grande impegno, per il quale spero di mettere al servizio la mia esperienza sia di imprenditore che di viticolture".

Quali sono i primi obiettivi del suo mandato?

"Sicuramente dare l'appoggio necessario ai soci e favorire la collaborazioni tra Demeter e le varie associazioni biodinamiche per creare un movimento coeso e ampio. Un altro obiettivo importante è quello di migliorare la visibilità del marchio Demeter, che in Italia ha ancora troppo poco valore aggiunto rispetto agli altri Paesi".

Ancora c'è molta confusione in merito alla definizione di vino naturale intorno al quale esistono numerose fiere e degustazioni; cosa si può fare per non confondere il consumatore?

"Finchè non si avrà una definizione universale con un disciplinare condiviso, questa confusione rimarrà. I vini biodinamici per prima cosa sono naturali ma hanno anche degli standard produttivi ben precisi e controllati".

Il disciplinare comunitario del biologico ha delle maglie molto larghe, cosa che ha generato molte critiche soprattutto dall'Italia. Questo può aver portato alcuni produttori a un ulteriore avvicinamento alla biodinamica e anche alla certificazione Demeter che ha un disciplinare decisamente più stringente?

"Forse sì. Quello del biologico è stato un compromesso tra i vari Stati membri, in zone geografiche e climatiche diverse ed è stato comunque un primo passo. Anche in Demeter ci sono degli standard internazionali ma con un'autonomia nazionale. In Italia, dal 2012, ci sono delle norme di vinificazione molto più severe".

Si pensa che l'agricoltura biodinamica sia adatta solo nelle dimensioni ridotte ma lei con la sua azienda smentisce questo. In qualche modo la sua esperienza può essere di esempio.

"Lageder è l'azienda di dimensioni più grandi con la certificazione. In realtà la grandezza può aiutare a lavorare ancora meglio anche se ci vuole più tempo. Già con i nostri soci siamo stati di esempio verso questo tipo di approccio e mi auguro che sempre più aziende id grandi dimensioni scelgano la biodinamica".

Parlando di numeri, in Italia quante sono le aziende vinicole certificate Demeter?

"Sono circa 60, per un totale di più di 1.300 ettari. In questo momento il settore vinicolo è molto importante e prevediamo un'ulteriore crescita".•

L'ANALISI DEI MERCATI

EXPORT, PRIMO SEMESTRE 2016 A +2,9%

Sono ancora gli sparkling a trainare le performance italiane all'estero

E' tempo di primi bilanci per l'export del vino italiano. Al termine del primo semestre 2016, l'Osservatorio Paesi Terzi di Business Strategies, curato in collaborazione con Nomisma Wine Monitor, ha elaborato i dati Istat sulle esportazioni di vino. La crescita italiana del primo semestre (+2,9%) è trainata ancora una volta dagli spumanti (+23%), mentre i fermi imbottigliati segnano un'inversione di tendenza (-1,3%). "In particolare secondo le agenzie delle dogane – scrive un comunicato stampa di Business Strategies - nei primi 7 mesi dell'anno le importazioni dei nostri vini fermi in bottiglia crescono in Cina (+35,1%), in Russia (+14,6%, dato di giugno) e sono stabili negli Usa (-0,2%), dove volano gli sparkling italiani (+23,5). Perdono invece in Canada (-7%), in Giappone (-2,8%) e nel 'futuro extraUe' Regno Unito (-8,2%). "In particolare il risultato in Cina ci fa ben sperare, anche se non possiamo permetterci di abbassare la guardia della promozione in mercati consolidati come Canada e Giappone" evidenzia la Ceo di Business Strategies, Silvana Ballotta. Per il responsabile Wine Monitor di Nomisma, Denis Pantini: "Sebbene moderatamente, il nostro export continua a crescere e il confronto del semestre con i competitor ci dice che abbiamo segnato l'incremento maggiore tra i top ten, specie sui Paesi dell'Emisfero Sud, che in questi primi 6 mesi hanno segnato un po' il passo". Entrando nel dettaglio delle singole regioni, il report evidenzia lo storico sorpasso della Toscana (427,1mln di euro) sul Piemonte (404,6mln di euro) nelle esportazioni. Il dato non è però dovuto ad un exploit delle vendite della regione del Granducato, le quali restano stabili, quanto da un calo complessivo (-7,3%) del Piemonte, maturato in buona parte dalla contrazione della domanda Ue.

NOVITA'

NASCE L'OSSERVATORIO DEGLI SPUMANTI ITALIANI

Canelli lancia l'idea di creare monitoraggi mensili sull'andamento del mercato sparkling made in Italy

Creare e organizzare l'Osservatorio degli spumanti italiani, con reportage mensili sull'andamento del mercato e tutte le novità del comparto. La proposta, che ha già ricevuto l'adesione di massima dell'università di Asti, è stata lanciata in occasione dell'evento "Canelli città del vino", kermesse che si è soffermata sulle opportunità e sulle criticità dello spumante italiano metodo classico, un segmento che conta una produzione di circa 40 milioni di bottiglie all'anno. Poprio a Canelli, Città del Vino 2016, infatti, Carlo Gancia nel 1865 perfezionò, per la prima volta, questo vino prodotto con rifermentazione in bottiglia.
Durante l'evento, tra i vari appuntamenti, c'è stata anche la consegna del premio "Vino e Territorio", assegnato per questa edizione a Donatella Cinelli Colombini, Cesare Bianco, Ugo Nespolo, Mario Ubigli, Giuseppe Zeppa e Gabriella Abate.

(di Lorenzo Bianciardi - lorenzo@igrandivini.com)

Il sapore del successo e il gusto "bruciato"

Il sapore "bruciato" del titolo originale (*Burnt*) è molto più eloquente della sua banale interpretazione italiana (*Il sapore del successo*, 2015), e meglio racconta lo spirito del film che esce dalla regia di John Wells. Un'altra storia di chef al cinema e, non a caso, *Chef* doveva essere il titolo della pellicola, prima che Jon Favreau (*Chef, la ricetta perfetta*, 2014) non "bruciasse" sul tempo, con un anno di anticipo, il suo collega americano Wells.

Non è un film particolarmente originale quello che vi raccontiamo oggi, ma merita di essere visto per un cast davvero gustoso: Bradley Cooper nei panni di Adam, chef schizofrenico aiutato ai fornelli dall'affascinante Helene (Sienna Miller). In due ruoli minori troviamo le star Uma Thurman ed Emma Thompson; e poi Daniel Brühl di *Good Bye, Lenin!*, Omar Sy di *Quasi amici* e il nostro Riccardo Scamarcio a formare una squadra davvero internazionale all'interno del ristorante londinese "The Langham".

Sulla scia di *Ratatouille*, ma anche del più recente *Amore, cucina e curry* (che non a caso ha lo stesso sceneggiatore, Steven Knight), *Il sapore del successo* muove dalla ricerca spasmodica della terza stella Michelin da parte del protagonista, un cuoco tanto talentuoso quanto fragile. Adam, infatti, ha una vita da *bohémien* alle spalle, fatta di estremi in cucina e nella vita notturna parigina, al confine tra droghe e alcool. Una "gioventù bruciata", come sembra ammiccare il titolo? Molte sono le citazioni cinematografiche di cui il film è disseminato, come quella al capolavoro *I sette samurai*, a cui Adam vuol far assomigliare i suoi chef in cucina. C'è poi anche qualche "prestito", come il malinteso divertente degli ispettori Michelin in visita al ristorante, scambiati per quello che non sono, e che ricorda un altro film *gourmand*, lo spagnolo *Fuori Menù*. Per non parlare poi della frittata cucinata ad Adam per colazione dal rivale Reece, che fa rima con la scena dell'indimenticabile *Big Night*, in cui i due fratelli fanno pace davanti a una omelette. Dopo mille peripezie, tra cui la "penitenza" di un milione di ostriche sgusciate come sguattero a New Orleans, il nuovo Adam, disintossicato e pronto per una nuova vita, torna a incantare ai fornelli. «La costanza del gusto è morte», predica nel suo ristorante di Londra, insegnando a chiedere scusa alle materie prime cucinate senza rispetto e cercando di migliorare accostamenti come "ostriche e mele" che sembrano «creazioni di Dio». Strizzando l'occhio alla cucina molecolare, gran parte del gusto passa dalla "confezione", con pietanze sgargianti e piatti magnifici da vedere, veri e propri «orgasmi culinari». Ma non sarà certo la tecnica a dare una svolta al film: «si è forti a cercare aiuto negli altri, non deboli», indica la psicologa Emma Thompson. La "scintilla" Adam dovrà cercarla dentro i propri limiti e la vittoria personale passerà attraverso un pasto condiviso con tutto lo staff di cucina. Ormai sazio del sapore del successo e finalmente aperto agli altri, il fascino della terza stella affievolisce la sua luce, e sembra diventare solo un dettaglio di poco conto. Il modo in cui è costruito il finale sembra "nobilitare" un film che molti hanno definito come l'erede cinematografico di MasterChef.

«Si fa come sempre», dirà Adam all'arrivo dei veri critici della rivista Michelin. Perché, con una nuova "famiglia" alle spalle, non c'è nulla di cui avere paura.•

di Chiara Martinelli

BIRRA E CIBO

BIRRA DEL BORGO SFIDA GLI CHEF ITALIANI

Una tournée alla ricerca del binomio perfetto birra e cucina di qualità

Dodici birre "Bizzarre", una per ogni mese dell'anno, che fanno convivere gusti e profumi inediti. Sorprendere e sperimentare sono le parole d'ordine della originale "collana" creata da Birra del Borgo da cui è nato il progetto "Chef Bizzarri". L'obiettivo è quello di raccontare una nuova idea di birra, libera dai luoghi comuni e vicina alla cucina d'autore, attraverso una serie di incontri sul territorio nazionale con cuochi e ristoratori pronti a mettersi in gioco. La prima tappa è stata Roma, presso il ristorante Stazione di Posta di R, con il padrone di casa, Luigi Nastri, Davide Del Duca di Fernanda Osteria, bistrot contemporaneo e Walter Musco, della pasticceria Bompiani. In ogni appuntamento i piatti stellati cercano un felice connubio con le quattro birre siglate Birra del Borgo, tre bizzarre e una stagionale: la Rubus, la birra fatta con i lamponi, l'Etrusca, ispirata alle antiche bevande fermentate, l'Equilibrista, realizzata con il 40% di mosto di vino e la Stelle&Strisce, omaggio alla bandiera statunitense con il suo mix di luppoli americani. Chef Bizzarri sbarcherà a Torino, da Banco vini e alimenti di Andrea Gherra e Pietro Vergano, per poi approdare nuovamente nella capitale da Adriano Baldassarre al Tordomatto, mentre a novembre sarà la volta di Milano. L'evento di chiusura del progetto è previsto per il mese di dicembre presso il birrificio di Spedino, in quel di Borgorose, che ha da poco visto la nascita della suggestiva taproom "Bancone", un luogo in cui stare, comprare e degustare.

di Giovanni Pellicci

ALAMBICCO D'ORO: IL MADE IN ITALY DI QUALITÀ È IN CRESCITA

Venti medaglie Gold, di cui due Best Gold, ventinove medaglie Silver e due premi speciali. Sono questi i numeri del 33esimo Premio Alambicco d'oro promosso da Anag, Assaggiatori grappa e acquaviti, che si conferma un concorso 'spiritoso' sempre più attento alla qualità di grappa e acquaviti prodotte in tutta Italia e alla valorizzazione del distillato di bandiera. I 49 prodotti vincitori sono stati selezionati fra 122 prodotti in gara per 9 categorie e in arrivo da regioni diverse, presentati da 32 distillerie e 14 aziende vitivinicole che fanno distillare esternamente le proprie vinacce, la cui partecipazione al concorso è stata aperta per la prima volta lo scorso anno. Tradizione e novità hanno segnato anche i due Premi speciali, assegnati per il maggior punteggio ottenuto sommando tutte le medaglie vinte e per 'Il vestito della grappa', novità dell'edizione 2016, andato alla bottiglia giudicata più bella per etichetta e forma valutandone l'eleganza, la creatività, l'innovazione, l'originalità e l'appeal verso il consumatore. Medaglie e premi speciali del 33esimo Premio Alambicco d'oro sono stati assegnati ad Asti, nell'ambito della 50esima edizione della Douja d'Or.

Il concorso, promosso da Anag, Assaggiatori grappa e acquaviti con il patrocinio di Istituto Nazionale Grappa, Associazione Donne della Grappa e Camera di commercio di Asti, ha coinvolto nella selezione dei prodotti 'spiritosi' 60 soci assaggiatori Anag in arrivo dalle associazioni regionali e divisi per panel di valutazione, mentre il premio speciale 'Il vestito della grappa' è stato assegnato da una giuria composta da architetti, docenti ed esperti di marketing, con esperienza nel mondo del design, del vino e dell'alimentazione. A farne parte sono stati Pierstefano Berta, Giusi Mainardi e Claudia Moriondo - esperti di marketing nel mondo del vino e dell'alimentazione, docenti universitari e autori di pubblicazioni di settore - insieme agli architetti Alessandro Garbero e Gianni Pasini, esperto di design e docente presso il Politecnico di Milano.

Il concorso promosso da Anag si conferma vetrina nazionale per la produzione di grappe e acquaviti di qualità

PREMI

I MIGLIORI EXTRAVERGINE DEL GARDA

La quarta edizione del Concorso Unico Olio Garda Dop, organizzato dal Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva Dop Garda, ha premiato l'olio bresciano dell'Azienda Agricola Paolo Vezzola e l'olio trentino dell'Azienda Madonna delle Vittorie, per le rispettive categorie di fruttato medio e fruttato leggero. Assaggiatori professionisti hanno valutato gli extravergine dei migliori produttori in concorso, prodotti durante la campagna olivicola 2015/2016. Nell'ambito della categoria fruttato medio, il secondo podio è toccato al Garda Bresciano Dop della Cooperativa Agricola San Felice del Benaco e terzo per il Garda Orientale Dop dell'Azienda Franzini Sas di Cavaion Veronese; quarto posto per la Società Agricola Il Cavaliere con l'Olio Garda Dop Bresciano e quinto posto per l'Azienda Agricola Costadoro di Lonardi Valentino di Bardolino con l'Olio Garda Dop Orientale. Il secondo vincitore della categoria fruttato leggero è un altro trentino, quello dell'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda.

Il Concorso Unico Olio Garda Dop premia le eccellenze del territorio

NEWS

"CARPE DIEM"

Dievole lancia la carta d'identità dell'extravergine

Dopo il Dop Chianti Classico, Igp Toscano e 100% Italiano, Dievole aggiunge alla sua gamma di oli extravergine una novità unica: un'etichetta che riporta il giorno della raccolta e della frangitura delle olive. "Primo Raccolto", così si chiama, offrirà ai consumatori l'opportunità di scegliere la "data di nascita" del proprio extravergine. Il claim adottato per comunicare il lancio del prodotto è infatti "Carpe Diem", a sottolineare l'importanza del fattore tempo che, nel settore olivicolo, rappresenta un elemento di primaria importanza. "L'olio nuovo da sempre esercita un grande fascino sugli appassionati – spiega Marco Scanu, oleologo dell'azienda -. Dievole offre la possibilità di acquistare un extravergine scegliendo il giorno, evidentemente compreso nel periodo della raccolta, in cui le olive di quella specifica bottiglia sono state raccolte e frante". Una data simbolica quindi, che può fungere da ricordo in occasione di un compleanno o di un anniversario. "Il progetto Primo Raccolto – conclude Scanu – garantisce l'innegabile piacere di degustare un extravergine fresco di frantoio fornito di una sorta di carta di identità".

L'INCHIESTA

LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE

Controlli a tappeto su tutte le fasi della lavorazione

Nell'ambito dell'inchiesta sollevata dalla commissione parlamentare sui fenomeni della contraffazione, uno degli interventi più urgenti suggeriti dalla relazione, riguarda il sistema dei controlli su quello che da sempre è considerato uno degli orgogli del made in Italy: l'olio extravergine. Frodi, alterazioni (come la "deodorazione") false fatturazioni di prodotti inesistenti che alimentano l'arrivo sul mercato di prodotti stranieri etichettati come italiani: una fitta giungla di aziende organizzate difficile da smascherare, se non con un'intensificazione dei controlli. Il monitoraggio di "tutte le fasi della lavorazione", in primis l'acquisizione delle partite di oli dall'estero, si rivela una prassi fondamentale. Infatti l'importazione di olio a basso costo da Paesi dell'Ue come la Spagna e la Grecia ma anche da quelli extraeuropei come la Tunisia, è il primo passo verso la trasformazione fraudolenta in partite di olio extravergine italiano. La relazione auspica normative più esplicite anche sul divieto di miscelazione all'interno dei processi di produzione dell'olio extravergine e "sanzioni interdittive dell'esercizio dell'attività imprenditoriale svolta fraudolentemente". Anche gli attuali provvedimenti penali "non sembrano soddisfacenti" e soprattutto in linea con il danno causato ai consumatori e all'economia del nostro Paese.

di Irene Graziotto

Non abbiamo bisogno della barrique

Per Alberto Antonini, fra i 5 migliori enologi al mondo secondo Decanter, ne siamo troppo dipendenti

"Per fare un vino di alta qualità bastano anche le vasche di cemento o le grandi botti non tostate". Parola di Alberto Antonini, fra gli enologi che hanno modellato la viticoltura mondiale grazie ad un lavoro di consulenza che lo vede impegnato sui cinque continenti: dall'Italia all'Argentina, dal Cile alla California, dalla Spagna all'Australia, passando per Armenia e Uruguay. Laureato in Scienze Agrarie all'Università di Firenze con una tesi sui vitigni toscani in via di estinzione, si specializza poi a Bordeaux e a Davis in California e dopo i primi passi in Toscana, presso nomi storici quali Frescobaldi e Antinori, si apre all'esperienza internazionale. Lungi però dall'imporre una ricetta univoca dovunque, dall'impiegare iniezioni di botox che omologassero le differenze enologiche dei vari territori, Antonini ha invece evidenziato tali peculiarità per fare emergere le diverse fisionomie, in un approccio all'Anna Magnani che alla sua truccatrice disse: "Lasciami tutte le rughe, non me ne togliere nemmeno una. C'ho messo una vita a farmele!" Nel caso dei territori vinicoli le rughe, queste caratteristiche distintive, sono frutto di centinaia d'anni di interazioni fra vita

organica e inorganica che hanno coinvolgono il suolo, l'aria e il vitigno stesso. Applicare una ricetta standard, una viticoltura di sintesi chimica come pure una pratica di cantina basata su estrazioni massicce e barrique significa silenziare questa biodiversità, omologare il gusto in risposta ad un'esigenza.

Davvero non abbiamo bisogno della barrique?

"Vogliamo creare vini per il mercato o creare un mercato per i vini? È questo il punto. La barrique, come altre pratiche enologiche, è invasiva, annichilisce l'autenticità del vino. Ad essa si affiancano fattori come la sovramaturazione che dà certamente più struttura ma toglie espressione al vino, la sovraestrazione con pratiche quali il salasso che dà più concentrazione ma toglie di carattere, la barrique che al vino fa perdere energia e vitalità. E poi ci sono due figure che possono diventare pericolose: l'agronomo, se usa prodotti di sintesi che riducono la ricchezza organica del luogo, e l'enologo qualora nei vini che produce emerga più la sua mano che il carattere del vino".

Quindi la sua non è una provocazione?

"Non lo dico io che non abbiamo bisogno della barrique. Lo dicono i grandi vini del mondo. Poi se il nostro obiettivo è quello di creare vini per il mercato, liberi di essere Britney Spears. Però sono musicisti come Mozart e Jimi Hendrix che resistono alle mode: non a caso erano autori autentici, che di mercato non si sono mai interessati".

Dalle chips al cemento e all'anfora, passando per i Barolo Boys? Dove stiamo andando?

"Più che parlare di anfora, botte, acciaio e cemento, dovremmo parlare di vino. L'obiettivo è un vino buono. Il resto è uno strumento per arrivare al risultato finale. Si deve inoltre uscire dalla logica del "tanto è meglio": non è che se faccio un vino più strutturato allora per forza è meglio".

Ha adottato la biodinamica a Poggiotondo – l'azienda di famiglia a Cerreto Guidi, ndr – ma anche in tante realtà che segue. Perché passare a questa novità?

"In realtà non è una novità e nemmeno un ritorno: è una riconferma. La biodinamica non è niente di diverso rispetto a quanto si faceva in Italia un tempo. La viticoltura tradizionale della Penisola è stata basata per secoli su una visione olistica, si guardava la luna per capire quando piantare gli ortaggi o quando imbottigliare, non si usavano prodotti di sintesi, solo zolfo e rame. I diserbanti, volendo usare una metafora, sono come la cocaina per il terreno e la vite stessa: sembra li potenzino, in realtà li distruggono. La media mondiale della durata di un vigneto si aggira fra i 18 e 20 anni. In Argentina e in Armenia, dove la meccanizzazione con i suoi effetti non è arrivata, lavoro con viti di 120-150 anni che hanno una produzione ancora ottimale anche a livello di grappoli per pianta".

Sono sempre di più i *flying winemaker*, lei ne è un esempio, che seguono territori completamente diversi fra loro. Non c'è il rischio di omologazione nelle soluzioni adottate?

"Sarò un ***flying winemaker*** ancora per poco: ho deciso di comprare, per cui diventerò un sailing ***winemaker***! Scherzi a parte, il rischio c'è solo per quella categoria di ***winemaker*** che provengono da un'esperienza di mercato e che quindi tendono ad assecondare o comunque riprodurre le esigenze dello stesso. Personalmente, come ***winemaker*** sono più simile alla botte che alla barrique: valorizzo la materia prima che trovo in loco nei vari Paesi, ovvero non solo il vitigno ma anche le persone del luogo la cui conoscenza del territorio è una risorsa preziosissima. È dalla terra che dobbiamo partire per fare un vino buono, quindi l'ottica è quella del ***winegrower*** più che del ***winemaker***".

Quali strade di crescita per l'Italia?

"Capire che i mercati si stanno trasformando da ***push a pull*** - ovvero sono i consumatori che decidono quali sono i prodotti che interessano e non più chi li produce o li distribuisce, ndr. Dobbiamo renderci conto che il consumatore è sempre più preparato. A livello personale ho avuto la riprova in occasione di una conferenza tecnica che ho tenuto in Cina: mi sono trovato di fronte non solo un pubblico giovane e nutrito ma estremamente interessato e informato tanto che la conferenza si è protratta per oltre due ore oltre rispetto all'orario di fine per le tante puntuali domande. Un'altra carta che l'Italia si può giocare è quella della valorizzazione dei tanti territori specifici che possediamo. Infine, dobbiamo lavorare sull'autostima, sulla sicurezza con cui presentiamo il prodotto: abbiamo fatto passi da gigante a livello tecnico-qualitativo, ora ci dobbiamo credere".•

di Irene Graziotto
con la consulenza di Nicola Biasi

Meccanizzazione vigneto: *un settore in pieno fermento*

Se un tempo la macchina in vigna veniva associata all'idea di produzioni massicce, legate più alla quantità che alla qualità e a certi areali piuttosto che ad altri, oggi la situazione sta cambiando. Grazie ad importanti progressi tecnologici si è raggiunto un generale innalzamento nelle funzionalità dei macchinari in un'ottica di approccio morbido che invece di risultare invasivo per la pianta, la salvaguarda. Un trattamento poco attento – si pensi a certi attrezzi usati per lo sfalcio nel sottofila che danneggiavano la pianta – compromette infatti sul lungo tempo la sanità della stessa e quindi longevità, produttività e costi finali. Tuttavia, lo scenario attuale si distanzia sempre più da quell'approccio, tanto che anche viticoltori, dichiaratisi in passato indefessi sostenitori dell'approccio manuale, hanno ammesso il vantaggio qualitativo delle nuove macchine scese in campo. •

VENDEMMIATRICI

Le vendemmiatrici costituiscono forse la parte più delicata della meccanizzazione. Oggi esse sono arrivate a gestire la raccolta a livelli qualitativi impensabili anche solo dieci o venti anni fa. Le migliori macchine permettono, infatti, di portare le uve in cantina senza la produzione alcuna di mosto e sono dotate di strumenti per eliminare tutti i corpi estranei raccolti assieme agli acini. Le ultime ricerche si sono tuttavia concentrate sullo sviluppo di una vera e propria viticoltura di precisione: trattori, vendemmiatrici, concimatrici riescono così a modificare il loro lavoro in base alle caratteristiche del vigneto, della parete fogliare o dello stato di maturazione delle uve. Ne consegue che il loro perfetto utilizzo inizi ancor prima di metterli in moto. La fase preliminare prevede, infatti, una mappatura accurata dei vigneti, basata sulle caratteristiche del terreno e principalmente sulla vigoria delle piante. Questo studio è fondamentale poiché la conformazione geografica e geologica dell'Italia non permette quasi mai di avere vigneti o anche singoli appezzamenti omogenei fra loro. Si deve quindi creare in primis un database relativo alle caratteristiche del vigneto che permetta di individuare zone con caratteristiche simili.

TRATTORI

È da qui che parte la meccanizzazione del vigneto ancora ai fine Ottocento: il primo Landini esce infatti dalla fabbrica di Reggio-Emilia già nel 1884. Ma è solo nel secondo dopoguerra che l'uso delle trattrici agricole viene applicato anche alla viticoltura diventando un fiore all'occhiello dell'industria italiana. Oggi il settore vive un momento di grande fermento dovuto a due fattori principali: innanzitutto, la difficoltà nel reperire manodopera specializzata e, in secondo luogo, il bisogno di abbattere i costi per rimanere competitivi con i produttori del nuovo mondo.

LANDINI L 20
Offic. Mecc. G. Landini - Fabbrica (Reggio Em.

TECNOLOGIA SATELLITARE

La tecnologia satellitare può essere d'aiuto sia in una fase di mappatura che in quella di controllo e impostazione del lavoro per le macchine. Fotografie aeree, realizzate anche con i droni, permettono di constatare smottamenti di grande entità nel terreno, con conseguente emersione di materiale più profondo di matrice diversa, ma anche tonalità differenti delle foglie che, a parità di varietà, rivelano condizioni del suolo dissimili. La creazione di un database permette non solo di riuscire a gestire meglio queste diversità, ma di creare anche uno storico, e di poter impostare il lavoro delle macchine. Infatti, previo trasferimento dei dati rilevati su un software abbinato ad un GPS, si riesce a variare il lavoro delle macchine in automatico. Le concimazioni saranno così più importanti nelle zone meno fertili mentre dove il terreno è più ricco si ridurranno o addirittura non avverranno; le parti di vigneto dove le uve hanno raggiunto la maturazione verranno raccolte mentre le altre no oppure, in base al grado di maturazione, verranno trasferite in due contenitori diversi. Tutto questo in modo preciso, ripetibile e non influenzato dall'errore umano o dal cambio di operatore.

STAZIONI METEREOLOGICHE

Per quanto riguarda la gestione fitosanitaria e irrigua è fondamentale conoscere le esatte condizioni climatiche di ogni singolo appezzamento. Si sono diffuse sempre più le centraline meteo le quali, tramite una connessione dati, inviano i principali rilevamenti che diventano disponibili all'enologo in tempo reale. Il limite di questa tecnologia è il costo e, di conseguenza, l'impossibilità di "mappare" tutti i diversi microclimi aziendali. Cosicché, quasi sempre, un'azienda si avvale di una o due centraline che coprono diversi ettari di vigneto con quello che ne consegue a livello di diminuita precisione di intervento. Per questo si stanno studiando microsensori specifici per valutare dati quali umidità, temperatura, bagnatura fogliare; questa tecnologia innovativa avrà un costo contenuto permettendo così alle aziende di scendere nel dettaglio di ogni singola parcella.

NICOLA BIASI

[biografia]

Nasce a Cormons nel 1981 in terra di vini e figlio di vignaioli. Si diploma all'Istituto Tecnico Agrario "Paolino d'Aquileia" di Cividale del Friuli lavorando al contempo presso l'azienda friulana Jermann. È per cinque anni assistente enologo nell'azienda del Collio Zuani, di proprietà della famiglia Felluga e nel 2006, dopo una vendemmia in Australia nella cantina Victorian Alps di Gapsted, si sposta a Castellina in Chianti nell'Azienda Marchesi Mazzei, avvicinandosi così alla vinificazione del Sangiovese. Nel 2007 è in Sudafrica e approfondisce la conoscenza di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc nella cantina Bouchard Finalyson di Walker Bay. Dal maggio 2007 è alla direzione tecnica di San Polo a Montalcino e di Poggio al Tesoro di Bolgheri, entrambe di proprietà della famiglia Allegrini. Dopo l'esperienza presso Allegrini, Biasi ha intrapreso la libera professione come consulente. L'ultima sfida, iniziata nel 2012, è il progetto "Vin del la NEU", che punta al biologico d'avanguardia: un vigneto di Johanniter, un nuovo ibrido autorizzato, immerso nelle Dolomiti e allevato con metodi green. Proprio grazie a questo progetto ha vinto il concorso Next in Wine 2015, il premio per i nuovi talenti della Vigna Italia assegnato da Simonit&Sirch Preparatori d'Uva. Da inizio anno è coordinatore del Wine Research Team che, sotto la direzione di Cotarella e Scienza, coinvolge oltre 30 cantine italiane sul fronte della sostenibilità scientifica in ambito sia viticolo che enologico.

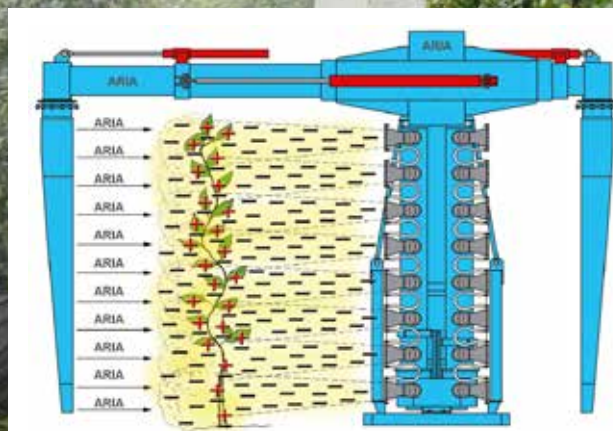
Rimorchi D'Eusanio,
all'avanguardia ieri oggi e domani

Una piccola realtà presente oggi sui mercati mondiali con un catalogo di 300 prodotti

L'azienda D'Eusanio nasce nel 1982 a Tollo: un piccolo paese in provincia di Chieti dove l'economia principale è basata sulla produzione di uva. Un dettaglio non da poco perché il contatto col cliente finale e l'attenzione per l'esigenza del produttore di vino è una delle caratteristiche chiave della D'Eusanio che ha saputo da subito precorrere i tempi. Negli anni Ottanta vengono collaudati i primi rimorchi agricoli, negli anni Novanta alla Fiera Agricola di Verona la D'Eusanio è fra le prime aziende a proporre rimorchi in acciaio Inox Aisi 304 invece che in ferro. Il 2000 porta con sé l'apertura del nuovo stabilimento di 5 mila metri quadri dove i modelli vengono ideati, costruiti e collaudati. Tutti i rimorchi per uva sono realizzati in Acciaio Inox Aisi 304 e saldati con procedimento T.I.G. il che li rende idonei al trasporto di prodotti alimentari. Le portate vanno da un minimo di 2.000 kg a pieno carico fino ad arrivare a i modelli più grandi con 20.000 kg di portata, tutti omologati per la circolazione stradale. La D'Eusanio produce rimorchi con scarico bilaterale, posteriore e a coclea, oltre ai trilaterali e ai rimorchi per trasporto delle trattrici agricole e quelli per il trasporto dei balloni. Il modello più richiesto al momento sia in Italia che all'estero è il rimorchio con scarico a coclea delle uve, in virtù della sua funzionalità che permette di passare il raccolto dal rimorchio alla diraspatrice bypassando la tramoggia, salvaguardando così l'integrità del prodotto. La velocità di scarico infatti è regolabile in base alla capacità della diraspatrice e va dal modello da 2.500 kg a pieno carico, in grado di passare fra i filari, al modello da 6.000 kg con una capacità di 6,4 metri cubi. Esiste inoltre il modello con cassone sollevabile in grado di adattarsi alle diraspatrici più alte.•

D'EUSANIO
RIMORCHI

D'EUSANIO COSTRUZIONI MECCANICHE
Via Don Morosini - 66010 Tollo (CH)
Tel.: +39 0871 961682 - Fax: +39 0871 969587
info@deusanio.com - www.deusanio.com
Facebook: @DeusanioCostruzioniMeccaniche

La rivoluzione *applicativa* dei fitofarmaci

Ieri pioniere, oggi protagonista internazionale per l'uso sostenibile dei fitofarmaci grazie al "Duo Wing Jet"

La sostenibilità è cardine dell'azienda Martignani sin dai suoi albori. Già nel 1958 Martignani introduce in Italia la tecnica applicativa del basso volume d'acqua, grazie al lancio dei primi nebulizzatori pneumatici. Nel 1981 Martignani, prima in Europa, applica la carica elettrostatica delle microgocce rivoluzionando letteralmente l'assetto dei nebulizzatori. Dopo i riconoscimenti ricevuti 1988 dall'Eima per il nebulizzatore "Turbo 3 Electrostatic", il primo al mondo con diffusori multipli scavalcanti - in pratica, il precursore di tutti i modelli plurifila odierni - arrivano il nebulizzatore elettrostatico a flussi orizzontali mirati antideriva "Multi-Flow" e l'"impolveratrice elettrostatica" che permette di applicare con piena efficacia una carica elettrostatica anche a formulati in polvere. Nel 2013 viene collaudato il nebulizzatore dotato di schermi a cuscino d'aria anti deriva "Duo Wing Jet" premiato dall'Eima come Novità Tecnica 2014. Si tratta della prima e unica irroratrice che effettua il recupero del prodotto - senza operare però alcun riciclo di miscela antiparassitaria - combinando l'attrazione elettrostatica tra vegetazione e microgocce polarizzate con l'azione di due speciali schermi protettivi a cuscino d'aria. Nessun riciclo di miscela antiparassitaria, un 99% di effetto antideriva e antiresidui, capacità di regolare all'istante qualsiasi volume da distribuire permettendo così di effettuare trattamenti anche con solo 10-20 litri ad ettaro alla comparsa delle prime foglie per aumentare progressivamente fino agli ottimali 100 l/ha in piena vegetazione: sono queste alcune delle caratteristiche principali del "Duo Wing Jet" Martignani. I due schermi protettivi servono ad eliminare la dispersione delle eventuali goccioline sfuggite al campo elettrostatico. "Duo Wing Jet", disponibile anche in una versione per vigneti in pendenza, eleva al massimo grado la capacità del basso e bassissimo volume elettrostatico Martignani di garantire trattamenti efficaci con risparmi d'acqua del 90%, di tempo e manodopera del 70% e di principi attivi fino al 45-50% nel rispetto dell'ecosistema e con pluridocumentati raccolti esenti da residui chimici. •

MARTIGNANI ING. C.
di Martignani Stefano & C. Srl
Via Fermi 63 - Z. I. Lugo 1
48020 Sant'Agata sul Santerno - RA
Tel. 0545 23077 - fax 0545 30664
www.martignani.com
martignani@martignani.com

Allarme funghi: finalmente un sollievo per i produttori di uva

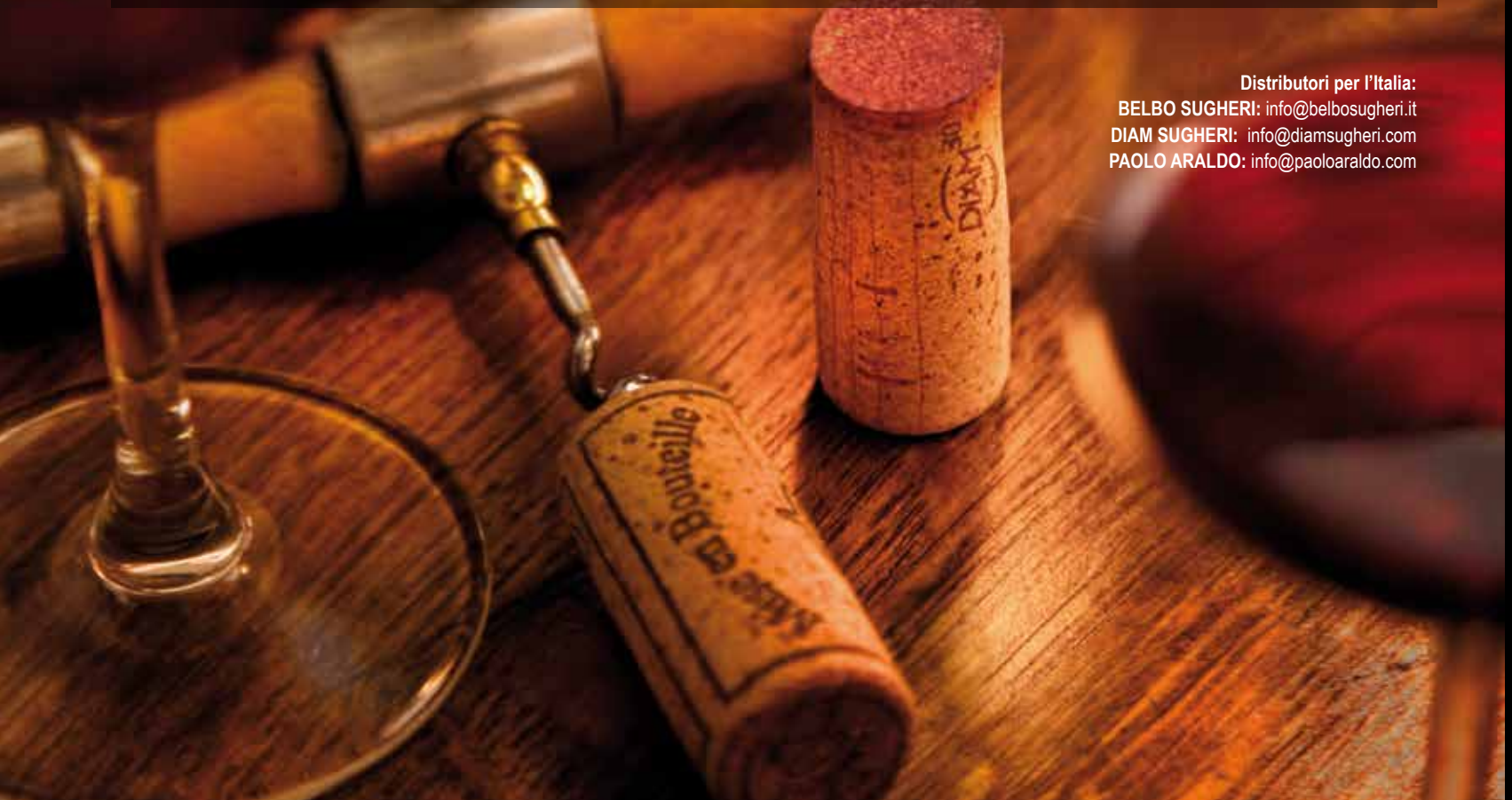
Varietà resistenti: PIWI e Wineplant srl

Il 2016 è stata senza dubbio un'annata difficile per i viticoltori italiani a causa di una fortissima presenza fungina che ha distrutto l'apparato fogliare minacciando anche il raccolto.
Grande dunque la gioia e la soddisfazione di quanti operano nel campo della resistenza naturale viticola che hanno potuto contrastare le varie malattie grazie ad incroci "naturali", ovvero non OGM, tra diverse varietà e/o specie di vite. Si tratta delle cosiddette viti resistenti, ossia varietà di vitigni che hanno una forte tolleranza verso l'oidio e la peronospora, del cui sviluppo si è occupata l'azienda vivaistica sudtirolese Wineplant.
Grazie a lavori di incrocio (breeding naturale) con varietà resistenti provenienti dall'America o dall'Asia, si è riusciti a combinare la resistenza dei vitigni americani e asiatici con la qualità dei vitigni europei. Da molti anni, queste varietà selvatiche vivono in simbiosi con le malattie fungine e hanno dunque sviluppato la necessaria resistenza. Per questo le varietà di uva da tavola e da vino resistenti ai funghi non necessitano preventivamente di anticrittogamici, proteggono l'habitat naturale del vigneto e producono uve da tavola gustose, seguendo il filo verde della sostenibilità in viticoltura.
Wineplant offre una vasta gamma di marze, portainnesti e barbatelle, che le permette di rifornire in modo professionale le aziende agricole europee e di tutto il mondo, con varietà internazionali ma anche rarità locali. Sono inoltre disponibili barbatelloni di 60-65 cm e di 85-90 cm di varietà regionali ed internazionali per il reimpianto. Grazie ad una costante e storica collaborazione con i più rinomati centri di ricerca a livello internazionale quali Friburgo, Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale Laimburg (BZ), Pécs, Istituto Agrario di San Michele all'Adige e la piattaforma InnoVitis (Marlengo), Wineplant è all'avanguardia e a disposizione dei viticoltori di tutto il mondo grazie ad una stretta e professionale collaborazione tra breeder, funzionari, viticoltori, tecnici e specialisti sia in viticoltura che in cantina.
Le varietà da vino resistenti sono: Bronner, Johanniter, Solaris, Souvignier Gris, Helios, Aromera, Prior, Cabernet Cortis, Cabernet Carbon, Monarch, Cabernet Cantor. •

Diam Bouchage,
la soluzione ottimale per la tappatura dei vini di qualità

Leader internazionale nel settore del sughero «tecnologico» Diam Bouchage offre una rivoluzionaria soluzione di tappatura che garantisce l'assenza di gusto di tappo.
La tecnologia sviluppata offre dei vantaggi unici grazie a due brevetti (Brevetto Diamant® e Brevetto "produzione a stampo individuale"), che garantiscono sicurezza, adattabilità ed omogeneità. Grazie all'esclusivo procedimento DIAMANT®, il sughero viene purificato, liberato dal TCA e da numerose altre molecole che provocano deviazioni sensoriali.
Una tecnologia che offre soluzioni ottimali per ogni tipologia di vino. Tutti i tappi della gamma DIAM, per vini tranquilli (Diam 2, 3, 5, 10 e 30), per vini spumante (Mytik Diam Classic o Access) e per liquori, garantiscono il controllo del passaggio di ossigeno a seconda delle diverse esigenze.
La loro omogeneità offre anche durata, assenza di difetti tecnici e di polveri, memoria meccanica, ritorno elastico ed evoluzione controllata del vino in bottiglia. Tra i tappi per vini fermi, Diam 30 è stato ideato per le bottiglie più prestigiose ed i "Grands Crus", consentendo alle grandi annate di invecchiare in totale sicurezza. Diam® 30 vanta una delle più basse permeabilità del mercato per un apporto controllato di ossigeno. Il suo procedimento di fabbricazione garantisce una perfetta omogeneità tra un tappo e l'altro. I vini da lungo invecchiamento hanno quindi la garanzia di un percorso lungo e regolare durante il loro affinamento in bottiglia.
Mytik Diam® è invece il tappo tecnologico in sughero, per vini spumanti e frizzanti, concepito per offrire la perfetta omogeneità di ogni singola bottiglia ed una qualità di tappatura ottimizzata. Rispetta le attese del produttore vinicolo garantendo purezza e freschezza incomparabili; al contempo rispetta le attese del consumatore, con una tenuta perfetta e con un rituale di apertura inalterato. Aprire una bottiglia di Champagne è un cerimoniale molto apprezzato dal consumatore e Mytik Diam® preserva al massimo questo rituale, assicurando una perfetta regolarità di apertura tra una bottiglia e l'altra.•

Perché ciascun vino ha bisogno del tappo giusto per dare il massimo

Distributori per l'Italia:
BELBO SUGHERI: info@belbosugheri.it
DIAM SUGHERI: info@diamsugheri.com
PAOLO ARALDO: info@paoloaraldo.com

Gruppo Cordenons:
Divisione Filtri sempre più green

Rispetto delle normative, certificazioni di qualità, affidabilità, attenzione verso l'ambiente e materiali performanti

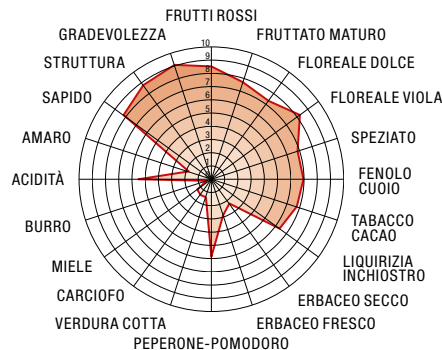
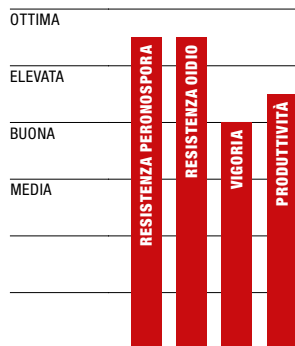
Cordenons si occupa con successo, da anni, della produzione di carte nobilitate e carte tecniche: alla Divisione Filtri – suo fiore all'occhiello – è affidata la realizzazione di materiali per il filtraggio alimentare ma anche chimico-farmaceutico e industriale, rivolgendosi così in modalità b2b e b2c rispettivamente ai mercati del vino e dell'olio. "Lavorare con prodotti tecnici legati alla sfera della sicurezza alimentare richiede grande attenzione e un minuzioso rispetto delle normative nazionali e internazionali – commenta Matteo Suardi, Direttore Commerciale di Gruppo Cordenons – che nel nostro caso si accompagna ad un costante impegno verso l'ambiente e il consumatore. Siamo certificati ISO 14001, utilizziamo il metodo HACCP per quanto riguarda la gestione del magazzino, abbiamo un sistema di depurazione delle acque, ci auto-alimentiamo grazie ad un sistema di co-generazione e riusciamo a vendere il nostro surplus di energia pulita, cercando di minimizzare quanto più possibile gli scarti di lavorazione. Aggiungo che siamo fra i primi in Italia ad aver intrapreso l'iter verso la certificazione BRC-IoP: si tratta di uno standard di qualità che in pochi hanno perfino in Europa e che mira ad attestare l'adeguatezza del prodotto in termini di sicurezza igienico – sanitaria, attraverso il rigido rispetto di determinati punti chiave", conclude Suardi. Insomma, quel che si evince guardando al percorso intrapreso dall'azienda è l'immagine di una realtà affidabile e solida – la bontà del lavoro svolto si riflette anche nei trend di crescita del fatturato – molto rispettosa dell'ambiente, costantemente impegnata sul fronte ricerca e sviluppo al fine di proporre materiali sempre più performanti e tecnologici, desiderosa di garantire al cliente elevati standard di qualità e con lo sguardo rivolto all'estero, con un chiaro obiettivo di crescita anche attraverso una maggiore internazionalizzazione. (c.c.)•

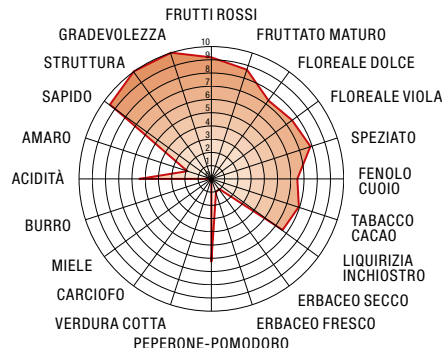
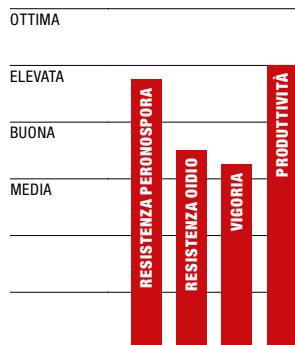
GRUPPO CORDENONS SPA
Per informazioni:
Tel. +39 02467101
Fax +39 024818507
filtro@gruppocordenons.com
www.gruppocordenons.com

I RESISTENTI

CABERNET EIDOS® e CABERNET VOLOS®

*Vitigni resistenti alla **peronospora** ed **oidio***

CABERNET EIDOS®

Vitigno ottenuto dall'Università di Udine attraverso l'incrocio del Cabernet Sauvignon con Bianca. Presenta buona vigoria, produttività medio-elevata, germogliamento medio-tardivo e maturazione tardiva. Buona-ottima la resistenza alla peronospora e all'oidio. Dà vini con quadro aromatico caratterizzato da intensi sentori floreali-fruttati e speziati; il profilo polifenolico è ottimo per qualità dei tannini e per dotazione e stabilità delle sostanze coloranti. Indicato per vini di medio o lungo affinamento.

CABERNET VOLOS®

Vitigno ottenuto dall'Università di Udine incrociando il Cabernet Sauvignon con 20-3. Presenta media vigoria, produzione medio-elevata, germogliamento medio ed epoca di maturazione media. Buona la resistenza alla peronospora e discreta all'oidio. Dà vini di elevata intensità aromatica con profumi fruttati che ricordano il parentale Cabernet Sauvignon. Ottima la qualità del complesso polifenolico che ne permette anche il medio-lungo invecchiamento.

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO: IL NUMERO 1 AL MONDO DEL VIVAISMO VITICOLO

RAUSCEDO (PN) ITALIA – TEL. 0427.948811 – WWW.VIVAIRAUSCEDO.COM

12 - 15 NOVEMBRE 2016

WWW.COSMOFOOD.IT

450 ESPOSITORI
100 EVENTI

#COSMOFOODEXPO

Con il patrocinio di:

Comune di Vicenza

Provincia di Vicenza

PACKAGING

MATELASSÉ GRIGIO PERLA DI SCOTTON SPA

Eleganza ai massimi livelli per confezioni prestigiose, caratterizzate dalla qualità del materiale e dalle finiture esclusive: Scotton Spa è lieta di presentare l'ultima delle sue collezioni, Matelassè Grigio Perla, . Dal 1974 la Scotton Spa progetta e realizza deliziose confezioni, sperimentando nuove forme e colori e dando vita a risultati sempre unici ed esclusivi, con una particolare attenzione ai più piccoli dettagli. Da sempre, tutto rigorosamente made in Italy.

SCOTTON SPA
Via Vallina Orticella, 1 - 31030 Borso del Grappa- TV
Tel. 0423 913300 - Fax 0423 913399
www.scotton.it - info@scotton.it

IMBALLAGGIO

PROTEGGI IL TUO AMBIENTE CON PERBACCO

Il Polistirolo Espanso Sinterizzato (ESP) è un materiale "eco-friendly": riciclabile al 100%; sicuro, atossico e inerte non contiene CFC o HCFC. I manufatti realizzati in ESP sono costituiti per il 98% da aria che conferisce ai prodotti eccezionali caratteristiche di resistenza all'urto e di isolamento termico. Lo studio LCA (Life Cycle Assesstement) relativo all'impatto ambientale dei processi di trasformazione, sull'uso e sullo smaltimento dei vari materiali mette l'ESP al primo posto tra i materiali destinati all'industria dell'imballaggio.

100% RIUTILIZZABILE
In casa
In viaggio
Outdoor

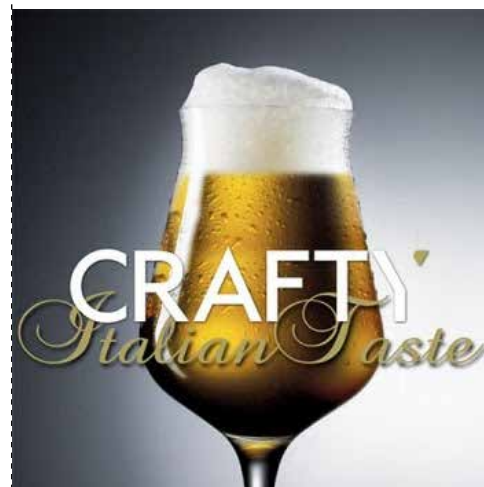
100% RICICLABILE
Coibentazione e risparmio energetico
Realizzazione manufatti termoplastici a basso costo

ERREVI Srl
Via Biban, 41 - 31030 Carbonera (TV) - Italy
Tel. 0422 690711
Fax 0422 690796
perbacco@cartoplastica.it www.errevieps.it

VETRO

IL PRIMO ANNO DI CRAFTY

Crafty spegne la prima candelina a Norimberga in occasione del Brau Beviale 2016, festeggiando un anno di successi e soddisfazioni, certi che si tratti dell'inizio di una crescita costante e duratura nel tempo.
Crafty è nato in uno scenario saturo di prodotti che si vendono come "il calice per degustare la birra" volendosi differenziare attraverso argomenti nuovi.
Parliamo di qualità intrinseca e studi sensoriali. Queste sono le caratteristiche che offrono al mercato un prodotto sostanzialmente diverso.
Ad oggi, sono sempre di più gli operatori del settore e gli intenditori che, scegliendo Crafty, colgono la differenza tra gli altri riscoprendo nel prodotto di Vdglass un livello qualitativo più alto.
Sposare Crafty significa legare l'immagine di un Brand ad un prodotto professionale di pregio, operando una scelta di qualità.

VDGLASS
Via La Spezia 158
43126 Parma
Tel. 0521 990911
www.vdglass.it
info@vdglass.it

TAPPI

QUANDO IL TAPPO FA LA DIFFERENZA

Quanto può influire il tappo sulle caratteristiche organolettiche di un vino? Moltissimo, come dimostrano le ricerche scientifiche di Nomacorc, il primo produttore a livello mondiale di chiusure alternative al sughero, che ha messo alla prova i suoi tappi di fronte ad una platea di esperti sommelier. La serata, organizzata in collaborazione con l'Onav (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) di Torino all'Hotel Diplomatic, ha avuto come momento chiave proprio la degustazione di alcuni grandi vini italiani tappati con diverse chiusure Nomacorc. Una sorta di "sfida" lanciata ai sommelier, produttori e appassionati presenti, chiamati a verificare personalmente quanto la scelta di un tappo piuttosto che un altro possa essere determinante nel modificare le caratteristiche e l'evoluzione nel tempo di un vino. Dopo alcuni interventi sul tema "Vino e Sostenibilità: L'importanza della tappatura sull'evoluzione del vino in bottiglia" da parte di Nomacorc, si è arrivati al momento chiave. "Dalle Parole ai Fatti" ha dato la possibilità ai presenti, attraverso una degustazione guidata, di provare tre vini (Vermentino Solosole Poggio al Tesoro vintage 2013, Nero D'Avola Donnafugata Sherazade vintage 2013 e Chianti Classico 2010). Per ognuno di questi è stato previsto un assaggio di più bottiglie appartenenti allo stesso imbottigliamento ma tappate con chiusure caratterizzate da una diversa permeabilità. Come è emerso nel corso del confronto che ne è seguito, di fronte alla possibilità di provare direttamente le differenze tra le diverse chiusure, gli esperti presenti hanno potuto riscontrare quanto un elemento spesso non valutato, come il tappo, possa al contrario influire in maniera determinante sul risultato finale.

NOMACORC- ITALIA
Via L. Dalla 3B
Centro Direzionale Summano, torre A, p. 5° - 36015 Schio (VI)
Tel. +39 0445 1656521 - Fax +39 0445 1656136
info@nomacorc.be - it.nomacorc.com

VIGNETO

LA TRIVELLA IDRAULICA DI COLOMBARDO

Ecco i tanti vantaggi tecnici e le novità dell'ultimo aggiornamento

Colombardo propone una trivella idraulica versatile indispensabile per le operazioni di manutenzione del vigneto e del frutteto, che può essere posizionata sia posteriormente sul sollevatore idraulico universale che anteriormente ad una trattrice, anche se sprovvista di sollevatore idraulico. Dispone di tre movimenti idraulici (escursione laterale, profondità ed inclinazione flottante dell'utensile), comandati da speciale distributore idraulico con divisore di flusso incorporato e leva di comando motore, e può essere dotata di punta elicoidale diametro 130 -150 -180 - 200 – 250 - 350 mm (altri diametri a richiesta); come optional, la stessa può essere corredata di punta speciale fresatrice per estirpo piante e preparazione del terreno per la successiva rimessa della barbatella (diametro di lavoro circa 0,45/0,50 m.). La trivella idraulica può inoltre essere dotata di accessorio pinza idraulica per l'estrazione dei pali di sostegno usurati o rotti e di speciale utensile utile per avvitare ancoraggi ad elica, per il sostegno della palizzata dei filari. La novità tecnica è sicuramente la versatilità dell'attrezzo, con possibilità di montaggio sulla parte anteriore della trattrice, che permette così all'operatore di procedere con estrema sicurezza e comodità, senza dover assumere posture scomode e faticose, e con notevole beneficio della visibilità. Quest'anno la novità consiste nell'averla dotata di una nuova ed originale connessione meccanica degli utensili: ciò permetterà di sostituire velocemente e in estrema sicurezza le varie punte che si possono avere in dotazione a seconda delle necessità; abbiamo introdotto un gruppo riduttore per lavorazioni gravose (estirpo piante vecchie e con forte radicazione).
Viene inoltre prodotto il kit trivella per applicazione su scavatori.
La trivella idraulica Colombardo è stata insignita della Menzione tecnica presso la 31^ Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola a Savigliano (Cuneo).

COLOMBARDO
Reg. Leiso, 30/31- 14050 S. Marzano Oliveto (AT)
Tel. 0141 856108 - Fax 0141 856103
www.colombardomauro.com - www.colombardo.com - info@colombardo.com

Colombardo sarà presente in fiera all'EIMA di Bologna, al padiglione 30 stand A 12 corsia A, con parte della produzione e le ultime novità.

CordenonS
Technical Papers